Machine Translated by Google

THE LOST WAYS

Machine Translated by Google

bu KAYIP YOLLAR

Üçüncü baskı

Bu kitap tüm öncülere ithaf edilmiştir.

En zor zamanların üstesinden geldi ve inşa etti

en büyük milletlerden biridir.

Machine Translated by Google

Bu kitabı mümkün kılan tüm yazarlara özel teşekkürler:

S. Patrick

Susan Morrow

Erik Bainbridge

M. Taylor

Theresa Anne DeMario

Lex Rooker

S. Walter

Shannon Azares

M.Searson

Fergus Mason

G. Arminius

M.Richard

Jimmy Neil

James Walton

P. Vlad

Düzenlenmiş ve telif hakkı Claude Davis'e aittir (www.askaprepper.com)

© 2017 Claude Davis

Üçüncü baskı

(Global Brother yapımı)

Bu kitap telif hakkına sahiptir. Kanuni istisnalar ve ilgili toplu lisans sözleşmelerinin hükümleri saklı kalmak kaydıyla, editörün yazılı izni olmaksızın hiçbir bölümün çoğaltılması gerçekleştirilemez.

Machine Translated by Google

sorumluluk reddi

Bu kitap sadece bilgi vermek için tasarlanmıştır. Bu bilgiler, yayıncı, editör ve yazarların herhangi bir yasal veya başka profesyonel tavsiye sunmadığı bilgisi ile sağlanır ve satılır. Bu tür bir uzmanlığa ihtiyaç duyulması durumunda, uygun profesyonele danışın. Bu kitap, konuyla ilgili mevcut tüm bilgileri içermemektedir.

Bu kitap, herhangi bir kişi veya kuruluşun durumuna veya ihtiyaçlarına özel olarak oluşturulmamıştır. Bu kitabı olabildiğince doğru hale getirmek için her türlü çaba gösterilmiştir. Ancak tipografik ve/veya içerik hataları olabilir. Bu nedenle, bu kitap, konu bilgisinin nihai kaynağı olarak değil, yalnızca genel bir kılavuz olarak hizmet etmelidir.

Yazarlar, editör ve yayıncı, bu kitapta yer alan bilgilerin doğrudan veya dolaylı olarak maruz kaldığı veya uğradığı iddia edilen herhangi bir kayıp veya hasarla ilgili olarak hiçbir kişi veya kuruluşa karşı hiçbir sorumluluk veya yükümlülük taşımaz. Bu feragatnameye bağlı olmayı kabul edersiniz veya bu kitabı garanti süresi içinde tam bir geri ödeme için iade edebilirsiniz.

Bu kitapta açıklanan bazı ürünler FDA, USDA veya FSIS yönetmeliklerine veya yerel sağlık kurallarına uygun değildir. Dehidre et ürünleri, Salmonella ve/veya E. coli O157H7 ile kontamine etle ilişkili sağlık risklerini azaltmaz. Sağlanan talimatlar herhangi bir resmi test kuruluşu veya devlet kurumu tarafından incelenmedi, test edilmedi veya onaylanmadı.

Bu kitabın yazarları ve editörü, nihai ürünlerin veya kullanılan yöntemlerin güvenliği konusunda açık veya zımni hiçbir garanti vermez. Bu kitapta açıklanan herhangi bir ürünün kullanımı, yapımı veya tüketiminin riski size ait olacaktır.

Kişilerin mahremiyetini korumak için bazı isimler ve kimlik bilgileri değiştirilmiştir.

Machine Translated by Google

İçindekiler

Sorumluluk reddi 5

Üçüncü baskı 1

Bu kitabı mümkün kılan tüm yazarlara özel teşekkürler: 3

Üçüncü baskı 3

Sorumluluk reddi 5

İçindekiler..... 7

En İthalat Şeyi 16

İlk Öncüler Kendi Kendini Besleyen Ateşi Nasıl İnşa Ettiler 20

İhtiyacınız Olan Şeyler 21

Kendi Kendini Besleyen Ateşi Hızla Nasıl İnşa Edersiniz..... 22

İpuçları 25

ABD İç Savaşı'nın Hayatta Kalma Yemeği: Sert Bisküvi Nasıl Yapılır 26

İçindekiler..... 29

Donanım 29

18. Yüzyıldan Kayıp Tarifler 37

Pastırma Kızarmış Elmalar 37

Fasulye Sosis 38

Sirke Limonata 38

Zavallı Adamın Yemeği 38

Sıcak Su Mısır Ekmeği 39

Tereyağlı Tatlı Patates 39

Çırpılmış Akşam Yemeği 40

1875 Süzme Peynir 40

Mavi-Çiçekli Tüy Yatak 41

Yan Domuz Eti ve Mormon Sos..... 41

Pişmiş Lahana Salatası 42

Limonlu Tart Dolgusu 42

Patates gözlemesi..... 42

Fasulye çorbası 43

Biber ve Yumurta 43

Köfte 44

Fasulye ve Jambonlu Çerezler 44

Sütlü Tost..... 45

Machine Translated by Google

Tarçınlı Şekerli Tost 45
Mısır unu Muş 46
Baharatlı Erik Soslu Elk Sırtı 46
Sığır konservesi 47
Sodalı Bisküvi 47
Tavada Alabalık 48
Kış Kırmızı Flanel Karması 48
Mormon Johnnycake..... 48 Benekli
Yavru 49
Yulaf ezmeli krep..... 49
Örümcek Mısır Ekmeği 50
Çamur Elmaları 50
Gorge Makarna 51
Sırlı Şalgam ..... 51 Kuzey Amerika
Yerlileri ve İlk Öncüler Pemmikan'ı Nasıl Yaptı 52
Beslenme Nitelikleri 54
Talimatlar..... 55
İçindekiler..... 55 1. Yağ
Rendering 55
2. Kuru Et Hazırlama 62
Ne Kadar İhtiyacım Var? 69
Uzun Kuyruk Kullanan Lezzetli Tarifler – "Bataklığın Süpermarketi"..... 70 Alternatif Pratik
Uygulamalar 70
İlaç 71
Yakıt ve aydınlatma 71
Baharda Kuyruğun Yenilebilir Kısımları:..... 71 Geç
İlkbahar:..... 72
Kedi Kuyruğunun Yaz Ayında Yenilebilir Kısımları:..... 72
Yenilebilir Parçalar Sonbahar ve Kış Sırasında Cattail: 72
Tarifler:..... 74 Taraklı Uzun
Kuyruklar 74
Kedi Kuyruğu Polen Bisküvi..... 74
Kedi Kuyruğu Polen Krepleri 75
Kuyruklu Güveç 75
Cattail Palamut Ekmeği 75
Kedi Kuyruğu Yabani Pirinç Pilavı 76
Kedi Kuyruğu Yabani Pirinç Çorbası 76
Sarımsaklı Tereyağı ile Koçanı Üzerinde Kedi 77
Kuyruklu Çiçek/Fişler Buzdolabı Turşusu..... 78

Machine Translated by Google

Hint Kedi Kuyruğu Kaşık Ekmeği 79
Öncüler Tütsü Evlerini Nasıl İnşa Ettiler..... 80
Pioneer Yoluyla Bir Tütsü Evinin Nasıl İnşa Edileceğine İlişkin Adım Adım Kılavuz 81
Duman Evinin İnşası ..... 85 Et Nasıl Doğru
Şekilde İçilir 88
17. Yüzyıl Denizcileri Orada Aylarca Saklanan Suyu Nasıl Aylarca Seviyor ..... 89 Uzun Vadeli Su
Depolama 91
Su Kaynaklarının Filtrelenmesi ..... 96 Kömür
Kömürü Japon Su Filtresi Nasıl Yapılacağına İlişkin Talimatlar: 97
Gümüş sikke..... 98
Yağmur suyu toplama..... 99
Yağmur Suyu Hasadı 100
Atalarımız Çam Reçinesinden Nasıl Mum ve Yapıştırıcı Yaptılar 101
Gerekli Malzemeler ..... 102 Birinci Adım:
Reçinenin Eritilmesi 102
İkinci Adım (Opsiyonel): Reçinenin Filtrelenmesi ..... 104 Üçüncü
Adım: Mumların Yapılışı 105
Çam Reçinesinden Yapıştırıcı Nasıl Yapılır 107
Kömürü Ezip Reçine ile Karıştırın 108
Sınırlardaki Şerifler Köylerini ve Kasabalarını Nasıl Savundular 111
Batı'da Suç 113
Teçhizat..... 115
Silahlar 115
İletişim 117
Organizasyon 118
Şerif 119
Şerif Yardımcıları 120
Sahipler 120
Güncelleştirme 121
Bayrağı Göstermek..... 123 Bir Mürettebat
Yetiştirmek 126
Atalarımız Ne İçin Toplayıcıydı veya 129
Masanızı Nasıl Yabani Yaparsınız 129
Dikenli Marul..... 130 Yabani Marul (En
İyi Doğal Ağrı Kesicilerden Biri) 131
Ok ucu (Sagittaria Latifolia) ..... 133 Kuşkonmaz (Kuşkonmaz
Officinalis)..... 133
Bulrush (keskin bıçak, güçlü bıçak)..... 135 Uzun kuyruklar (Typha Latifolia,
Typha angustifolia) 136

Machine Translated by Google

Kuş otu, Ortak 138
Hindiba (Cichorium Intybus) 139
Cleavers..... 140
Karahindiba (Taraxacum Officinale) ....141 Henbit (Lamium
Amplexicaule)... 142
Hanımın Başparmağı (Polygonum persicaria) 143
Kuzular Mahallesi (Chenopodium albümü, Chenopodium berlanieri) 144
Nane (Mentha pepperita, Mentha spicata) ....146 Dut
(Beyaz dut, Kırmızı dut)..... 147
Hardal, Siyah (Brassica Nigra) ....148 Karabiber
(Lapidium Virginicum) 149
Domuz Otu (Amaranthus Retroflexus, Amaranthus Hybridus)..... .....150 Muz (Plantago
majör, Plantago minör) 151
Pennycress, Tarla (Thlaspi Arvense) .... 153 Semizotu (Portulaca
Oleracea) 154
Quickweed (Galinsoga Parviflora) ....155 Kamış Otu
(Phragmites communis)..... 156
Çoban Çantası (Capsella Bursa-pastoris)..... .....157 Ekşi Dock (Rumex
Cristus) 158
Leylek Gagası (Erodium Hecutarium) ....159 Su teresi (Nasturtium
Officinale) 160
Ekşi Mayalı ve Geleneksel ve Canlı Kabuklu Ekmek Yapımı ....162 Ekşi Hamur
Nasıl Yapılır..... 164
1869'daki Gibi Lezzetli Ekmek Nasıl Yapılır ....166 Kabuklu
Ekmek Yapma (Kıtlık Ekmeği) 167
Tıpkı Atalarımızın Yaptığı Gibi Kunduz ve Misk sıçanı için Kışın Tuzak ....170 Atalarımız Neden
Tuzağa Düştü 171
Kunduz ve Misk sıçanı için En İyi Tuzak Yerleri..... 172
Yerel Habitatları 173
Kunduz ve Misk sıçanı için Kullanacağınız Tuzak Çeşitleri..... .....174 Ayak Tutma
Tuzağı Tipleri..... 175
Uzun Yay ve Helezon Yay Tuzakları Arasındaki Farklar ....178 Kara İzlerini
Bulma 179
Ayak Tutma Tuzağı Nasıl Kurulur ....180 Sualtı
İzlerini Bulma 181
Vücut Kavrama Tuzağı Nasıl Kurulur 181
Bronzlaşma 181
Ticaret Merkezinde Satış 183
İşte buyur..... 183

Machine Translated by Google

Atalarımız Yaralarını İyileştirmek İçin Bitkisel Kümes Hayvanlarını Nasıl Yaptılar?..... 184

Lapa Nedir? 185

Birkaç Lapa Tarifi 187

Kataplazma Aromatikum ....188 Yatıştırıcı

Lapa 188

Mide ağrıları için 188

Bir Hardal Lapası 189

Apse Tedavisi İçin Bir Kızılderili Tarifi ....189 Geçmişten Bir Uyarı

Sözü..... 190

Atalarımızın Kök Mahzenleri Rehberi 191

Tarih 192

İş için Doğru Alan 193

İklim 193

Neleri Nerede Tutmalı ....195 İdeal Koşulların

Yaratılması 196

Aydınlatma 196

Nem 197

Kirli Zeminler 197

Islak Bez veya Kağıt 198

Durgun su ....198 Hazinenizi

Gömün 198

Yoğunlaşma Kabusu 198

Havalandırma..... 199

Depolama Fikirleri..... 199

Bahçe İçi Depolama..... 200

Yalıtım 201

Kök Mahzeninize Ait Olan ve Olmayan Şeyler 201

Uygun saklama..... ....203 Sebzelerin Kök

Mahzende Saklanması İçin Hazırlanması 204

Kış Sebzelerini Saklamak İçin Kürleme 204

Zararlılar 205

Organizasyon ....205 Açık Alevde

Eski Moda İyi Yemek Pişirme..... 208

Dökme Demir Pişirme 209

Bakım ve Kullanım 210

Aşçılığınızı Tatlandırmak ....210 Asla Bulaşık

Sabunu Kullanmayın 210

Demir Paslar 211

Yangın Yok 211

Machine Translated by Google

Tamamlayıcı Araçlar 212
Etlerin Kızartılması ....212 Bir
Tükürükte 212
Bir Dizide ....213 Hollanda
Fırınında Pişirme 214
Doğru Sıcaklık ....215 Tamamlayıcı
Araçlar 217
Tarifler Geçmiş ve Gelecek 217
Colcannon..... 218
Kıymalı börek..... 218
Sahte Kaplumbağa Çorbası 219
Vassail 219
Elmalı turta 220
Bisküvi ve sos..... 221
Paskalya keki..... 222
Yulaf 222
Güveç..... 223
Ekmek 223
Gölge Ucu Yöntemi 225
İzleme Yöntemi 226
Yıldızları Kullanma 227
Güneşin Size Yol Göstermesine İzin Vermek ....229 Geceleri
Ayın Size Yol Göstermesine İzin Vermek..... 230
Yosun ve Diğer Bitki Örtüsü ....230 Pusula
Yapma..... 230
Bira Yapımı - Temel Tarif 233
Ekipman 233
İçindekiler..... ....234 Malt Oluşturma: Malt
Arpa 234
Mayanın Yapılışı..... ....235 Şerbetçilik
Üzerine Bir Söz 235
Bira Yapımı ....236 Daha Güçlü Şeylerden
Biraz: Kendi “Moonshine”ınızı Damıtmak .... .237
Bir Hareket Yapmak 237
Hala Bir Alembik 238
Bir Ev Yapımı Hala 239
Bir Ev Yapımı Halat Şeması 241
Denizciler 241
SHTF için Vahşi Batı Silahları Barutu Nasıl Yaptılar ve Kendi Cephanenizi Yuvarlama Rehberi 243

Machine Translated by Google

Modern Ateşli Silahlar 244
Tabancalar 244
Tüfekler 245
Mühimmat 246
Bileşenleri Yeniden Yükleme 247
Kartuş Kutusu ..... 248 Pirinç Kartuş
Kutuları İşleme..... 249
Astar Cep 250
Mermiler ve Mermiler 250
Dökme Kurşun Mermi 251
Mermi Dökümü 251
Kurşun Kalıbı..... 252
Kurşun Eritme Potası 253
Kepçe 253
Erime Süreci 253
Döküm Süreci ..... 254 Mermileri
Dövme 255
Mermi İşleme 256
Kurşun Mermiler Üzerine Son Söz 257
Pudra: Eski Moda Barut Nasıl Yapılır ..... 257 Ev Yapımı Barut
Tarifi 258
Dumansız Toz 262
Primerler 262
Astar Boyutu 263
Ekipmanı Yeniden Yükleme 264
Lee Yükleyici 264
Tek Aşamalı Pres 265
Progresif Basın ..... 265 Kalıpları
Yeniden Yükleme 266
Yeniden Yükleme Tezgahı 267
Bardak 267
Toz Ölçeği 268
Kılavuzlar 268
Mühimmat ve Bileşenlerin Depolanması ..... 268 Ne Kadar
Mühimmat Yeterli mi? 269
Geri dönüşüm 269
İş Uygulamaları 270
Spycraft: 1700'lerden 1900'lere kadar Askeri Yazışmalar..... 272 Rektal Palamut, Gümüş
Top ve Tüy Harfler 273

Machine Translated by Google

Görünmez mürekkep..... 275
Maske Harfleri 278
Atalarımız Bıçakları Nasıl Yaparlardı 281
Bıçak Boşluğu Dövme ....282 Bıçağın
Dövme Yapılması 282
Tang'ı Dövme ....283 Bıçağın
Taşlanması 284
Bıçağın Sertleştirilmesi ....285 Sapın
Yapılması 287
Kendi Bıçağınızı Nasıl Yapabilirsiniz?..... 288
Nasıl Kuzey Kaliforniya Yerlisi 291
Amerikalılar Yarı-..... 291
Yeraltı Döner Evi 291
Yarı Yeraltı Yuvarlak Evinin İnşası ....294 Destek
Direkleri 295
Çatı Yapımı..... 296
Yuva Girişi 298
Ateş çukuru..... 298
Özet 299
Modern Malzemelerle Sabun Yapmayı Neden ve Nasıl Tercih Ediyorum..... 301
Tarih 301
Neden Modern Malzemeler ....302 Süreci
Anlamak 303
Yeri Değiştirilemez Malzemeler ....303 Evde
Sabun Yapmak İçin Makine ve Teçhizat 304
Olası Sabun Katkı Maddeleri 305
Uçucu yağlar..... 305
Peki Sabun Nasıl Yapılır? 306
Malzemeler 306
Teçhizat 307
Metodoloji 308
Acil Durumlarda Odun Sobasının Geçici Olarak Kurulması ....313 Neden Odun
Sobası..... 314
Odun Sobasının Geçici Olarak Kurulması ....315 Bacanın Geçici Olarak
Kurulması 316
Ahşapla Isıtma ....317 Donner
Partisinden Pratik Hayatta Kalma Dersleri 319
Donner Partisi'nin Öyküsü 321
Ölümcül Karar 322

Machine Translated by Google

Kaçış ve Kurtarma Girişimleri 326
Donner Partisinden Hayatta Kalma Dersleri 327
Bilinen Rotayı Takip Edin 328
Para Sizi Kurtarmaz; Bu Bildiklerin ....328 Sarf Malzemeleri +
Zaman = Ömür 328
Hava Durumu Belirleyici Etkendir..... 329
Ne Zaman Geri Döneceğinizi Bilin 329
Stres Öfke ve Değişkenliğe Yol Açar .... .330 Yaş ve Cinsiyet
Hayatta Kalmada Büyük Bir Rol Oynar..... 330
Küçük Yaralar = Ölüm 331
Alacak Bir Şeyimiz Yokken Hijyenimize Nasıl Bakacağımızı Atalarımızdan Öğrenmek 332
Sabun Yapımı - Eski Moda Yolu..... ....333 Geleneksel Sabun
Tarifi 333
Odun Külünden Kostik Suyu Yapımı ....334 Yağın
Toplanması 335
Sabunu Pişirmek: Soğuk İşlem Yöntemi..... 336
Hazırlık..... 336
Yemek tarifi..... ....336 Kendi
İmza Sabunlarınızı Yapmak.. 337
Tıbbi Sabunlar ....337 Ev Yapımı Diş
Macunu 338
Temel Kabartma Soda Tarifi ....338 Kil Diş
Macunu 339
Lezzet 339
Atalarımız Hayatta Kalmak İçin Kar Ayakkabılarını Nasıl Yaparlardı 340
Bir Kar Ayakkabısının Anatomisi ....341 Survival
Snowshoes Yapmak 343
Kar Ayakkabılarınızı Kullanma ....345 Atalarımız Kereste
Fabrikalarını, Tahıl Değirmenlerini ve Damgalama Değirmenlerini Nasıl İnşa Ederler 346
Aşırı Çekim Tekerleği Nasıl Çalışır 348
Bu Gücü Kullanılabilir Hale Getirmek 351
Dişliler 352
Kemerler 355
Pistonlu Testereler için ....356 Yağlamayı
Unutmayın 358
Kendi Su Çarkınızı İnşa Etmek..... 358

Machine Translated by Google

En İthalat Şeyi

Ben doğduğumda ailem oldukça yaşlıydı ve büyükbabam ve büyükbabam 19. yüzyılın ikinci yarısında doğdu. Sonuç olarak, "eski moda" büyüdüm.

Ailemin ve büyükanne ve büyükbabamın bana anlattığı hikayeler çok farklı zamanlardı. Ne kadar az olursa olsun, sahip olduklarının çoğunu yaptığın bir zamandan bahsettiler. Annem bana daha zengin ailelerin toplumdaki daha fakir çocuklara kıyafet vermelerinin ne kadar yaygın olduğunu anlatırdı - ve çocuklar "yeni" kıyafetleriyle heyecanlanırlardı.

Küçük erkek kardeşim ve ben okuldan eve gelirdik, büyükannem ve büyükbabamın evine giderdik, burada bize önceki günün yemek artıklarıyla yapılan çorba ve kasabın attığı kemikler verilirdi; içtiğim en güzel çorbaydı. Ebeveynlerim ve büyükanne ve büyükbabam sadece farklı bir yaştan değil, aynı zamanda farklı bir felsefedendi.

İşte buradayız, 21. yüzyıldaki insanlar , birkaç yaşam ve büyükanne ve büyükbabalarımızdan ve onların yollarından uzakta bir dünya. Yaşamakta daha mı iyi olduk? Modern teknoloji bize büyükanne ve büyükbabamızın sahip olduğundan daha iyi bir dünya mı verdi? Bence değil.

Dünyanın bize bir yaşam borçlu olduğuna dair daha fazla beklentiye girmemizi izliyorum. Tüketicilik epik boyutlara ulaştı; insanlar en son gadget'a sahip olmadıklarında ve internet olmadan başa çıkmakta zorlandıklarında, kendilerini eğlendiremezlerse kendilerini mağdur hissederler.

İnternetin "dünyayı birbirine bağlayan" hakkında konuşmamızı ironik buluyorum. Nesnelerin İnterneti ya da bilinen adıyla lot, insan operatörler ve operatörler arasındaki ara bağlantı konusundaki heyecan seviyelerinin en son moda kelimedir.

Machine Translated by Google

cihazlar baş döndürücü seviyelerde. Gerçek şu ki hayattan, dünyadan, topraktan, ağaçlardan ve diğer hayvanlardan, ruhumuzdan hiç bu kadar kopmamıştık.

Sevdiklerimize ve kendimize bakma gücünü kaybettik. Uyanıkken her ihtiyacımızı karşılamak için başkalarına, genellikle meçhul şirketlere o kadar bağımlıyız ki, çoğumuz düzgün bir yemek pişirmeyi bile beceremiyoruz - paket servis ve dondurulmuş yemeklere başvuruyoruz. Hem zihinsel hem de fiziksel sağlığımız, başkalarına çocuksu bağımlılığımız nedeniyle acı çekiyor.

İnsanların tekrar bağlantı kurması gerekiyor - birbirleriyle ve dünyamızla bağlantı kurun. Büyükanne ve büyükbabalarımızın becerilerini, onların ve çocuklarının savaşlarda ve kıtlıklarda hayatta kalmalarını sağlayan becerileri öğrenmemiz gerekiyor.

Büyükanne ve büyükbabalarımızla aramızdaki en göze çarpan değişikliklerden biri, tutumlarımız ve beklentilerimizdir. Büyükanne ve büyükbabamızın nesli, hepimizin kendimizi şımarttığı lükslere, gezegenden gittikçe daha fazlasını aldığımız için sınırlı bir ömre sahip lükslere sahip değildi.

Büyükannem dışarı çıkıp giysilerle dolu gardırop almazdı. Kendi kıyafetlerini yapacaktı. Kumaşı satın alır, genellikle mevcut giysilerden kendi desenini oluşturur, malzemeyi keser ve kıyafeti dikerdi. Harika bir örücüydü ve geniş aile için tığ işi yaptı.

Bir çorabın bir giysisi aşınır, yırtılır veya delik açılırsa, atılmaz, onarılırdı. Bu, geri dönüşüm ve ileri dönüşümün "trend" olarak görülmesinden çok önceydi. Bu geri dönüşüm değildi; bu, işleri yapmanın beklenen bir yoluydu.

Büyükbabam meyve ve sebze yetiştirdi ve nehirde balık tuttu; o evde üretilen yiyecekler olmasaydı, annem ve kardeşleri bu kadar iyi yemek yiyemezlerdi.
Ayrıca et için çeşitli öğeleri takas eder ve takas ederdi; bu, et şimdi olduğu gibi günlük bir beklentiden ziyade aile için bir zevkti.

Machine Translated by Google

Evde ilaç yaygındı. Doktora gitmeyi göze alamazdınız ve bu nedenle genel hastalıklar ve yaralanmalar için çeşitli "halk tıbbı" tarifleri kullanıldı.
Kümes hayvanları ve çeşitli çaylar gibi ilaçlar, küçük kesiklerden mide ağrılarına kadar her şeyi tedavi etmek için kullanıldı. Antibiyotiklerimiz çalışmayı bıraktığında, bu ev ilaçlarını tekrar yararlı bulabiliriz.

Bu beceriler nesilden nesile aktarıldı. Buna karşılık, anneme erken çocukluktan itibaren dikiş dikmek ve örmek öğretildi, o büyüdükçe geçimini sağladı. Halk ilaçları ve hangi meyvelerin yenilmesinin uygun olduğu tarifleri çocukluktan öğrenildi ve çocuklar gerçekten kendi başlarının çaresine bakabiliyorlardı.

Kendimiz ve ailemiz için ayağa kalkıp, "Sana bakacağım. Hayatta kalmama yardım etmeyen şeylere ihtiyacım yok ve ben de istemiyorum" demek için o parçamızı tekrar bulmalıyız. Onlara sahip olmak için nesnelere ihtiyacım var. Güç, sağlık, mutluluk ve arkadaşlığa ihtiyacım var. Büyükanne ve büyükbabamın 'yapmak ve onarmak' zorunda olduğu bilgisine ihtiyacım var."

Yemek pişirmek ve büyümek, inşa etmek ve öğrenmek. Üretmek ama ne zaman üretmeyi bırakacağını bilmek.

Yeterince sahip olmak ama çok fazla olmamak.

Bir tür olarak, bir devrilme noktasına ulaşıyoruz. Bu küçük mavi gezegende yedi milyarımız var ve her 4,8 günde bir yaklaşık 1 milyon kişi daha ekleniyor.[1]
Dünyamız değişiyor ve gezegen koşullarının ve vahşi doğanın insanlar tarafından derinden değiştirildiği Antroposen olarak adlandırılan bir döneme girdik.[2],

Önümüzdeki yıllarda büyükanne ve büyükbabalarımız tarafından kullanılan o eski becerilere birdenbire yeniden ihtiyaç duyulduğunu görebiliriz. Bir sonraki büyük kriz, ÇYP, savaş veya aklınıza gelebilecek herhangi bir büyük felaket bize zor yolu öğretecek. Birçoğumuz gerçek hayattan çok kopuk olduğumuz için öleceğiz.

[1] Birleşmiş Milletler Çevre Programı UNEP
[2] İnsan faaliyetlerinin Dünya ekosistemleri üzerinde önemli bir küresel etkiye sahip olmaya başlamasıyla başlayan çağ (Borenstein, Seth -14 Ekim 2014)

Machine Translated by Google

Kendimizi sosyal medyayı topluluk ruhuyla değiştirme ihtiyacı duyacağız ve ihtiyacımız olmayan eşya ve kıyafetleri satın almak yerine, eski akrabalarımızın “yap ve tamir et” tutumunu geliştireceğiz.

Onların yaşam tarzlarını tekrar benimseyeceğiz ve insan olarak hala sahip olduğumuz, hayatımızı kendi ellerimizi, zihinlerimizi ve bedenlerimizi kullanarak yaşama - dünyamızın pasif kullanıcıları değil, yeniden kaşifleri olmak için sahip olduğumuz yeteneklerin keyfini çıkaracağız.

Ben "eski moda" olarak yetiştirilmiş olabilirim ama kendi yiyeceğimizi yetiştirme, kendi yaralarımızı tedavi etme ve kendi evlerimizi inşa etme becerisine sahip olanlarımız -aslında, daha bilinçli bir yaşam tarzı yaşayan bizler- bunların meyvelerini toplayacaktır. geleceğin çok belirsiz olduğu bir dünyada faydalar.

Machine Translated by Google

İlk Öncüler Kendi Kendini Besleyen Ateşi Nasıl İnşa Ederler?

- James Walton tarafından -

"Bazı Yerliler, aynı elin küçük parmağına başparmağınızla dokunarak ellerin ne kadar soğuk olduğunu test etmenizi önerir. Bu egzersizi yapamadığınız anda tehlikeli bir iş göremezlik durumuna geliyorsunuz ve hemen almalısınız. ısınma adımları."

- M. Kochanski

Yerleşimcilerin ilk temasından yaklaşık 300 yıl

Jamestown, öncüler bu devasa kıtada yollarını keşfettiler. Öncüler batıya doğru ilerlediler ve bu büyük ülkenin her yerine dokundular. Çiftçiler, kürk tüccarları, madenciler ve araştırmacılar, ulusun genişlemesinde çok önemli bir rol oynadılar.

Bütün bunlar, bu adamların keşifleri sırasında Holiday Inn'de kalmıyorlardı. Öncüler elementlerde hayatta kalıyorlardı. Yaz ya da kış, bu cesur adamlar ve kadınlar, Kuzey Amerika ikliminin önlerine getirebileceği en kötü şeylere karşı savaştılar. Bu nahoş yolda özgüven her şeydi.

Machine Translated by Google

Bu öncüler yollarına devam ederken elementlerle, vahşi yaşamla, mikroplarla ve yerli halklarla savaşmak büyük bir ustalık gerektiriyordu. Dikiş, dokuma, konserve ve silah ustalığı gibi şeyler, etrafınız binlerce kilometrelik vahşi doğadayken öğrenilmesi gereken becerilerdi. Tabii ki, hayatta kalma temellerine özel önem verdiler ve su, ateş ve barınak her şeyden önce geldi.

Kendi kendini besleyen ateş, öncülerin geceleri biraz uyumaya ve sürekli olarak tipik bir kamp ateşine meyletmek zorunda kalmamaya verdiği yanıttı. Bu yangın yaratma yöntemi, yangını taze kütükleri beslemek için yerçekimi gücünü kullanır. Bu kütükler, kütükleri birbirine yuvarlayan iki küçük rampa üzerinde birbiri üzerine istiflenir. Rampalar iki büyük payanda tarafından tutuluyor ve tüm yapı paracord ile birbirine bağlanıyor.

Neye ihtiyacınız olacak

- 4 küçük ağaç gövdesi veya büyük düz ağaç dalı (yaklaşık 5 fit uzunluğunda)
- Daha büyük dalları destekleyecek 4 dal veya daha küçük ağaçlar
- Korse yapınızda kullanılacak yaklaşık 2 ft uzunluğunda 2 dal

Machine Translated by Google

8 büyük, 3 fit uzunluğunda ağaç gövdesi bölümü, tercihen sert ağaç

Başlangıç kütüklerinizi yerleştirmek için 2 küçük tahta parçası

50 yarda 50/50 kordon

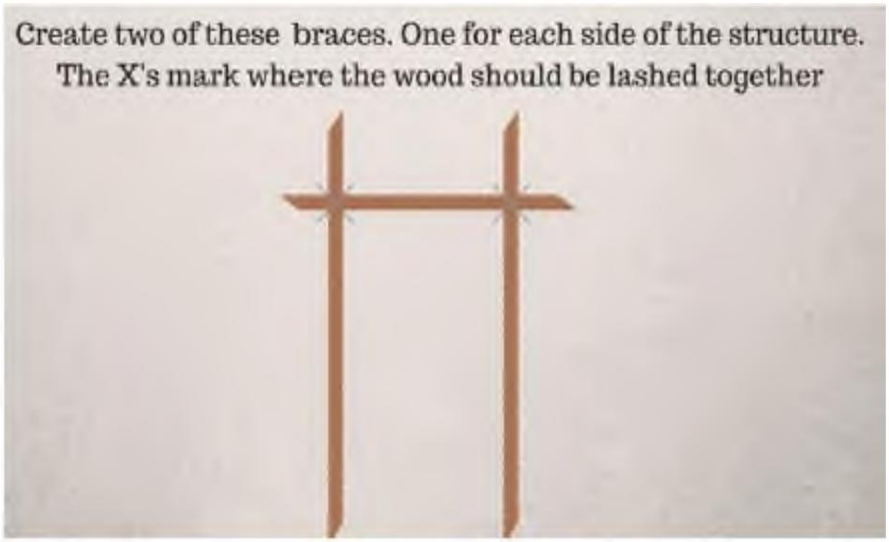
Bol kuru çıra

Bir kürek

Sürecin ilk adımı, yapının kendisini inşa etmek için malzemelerinizi toplamaktır. Topladığınız veya kestiğiniz malzemelerin sağlam ve sağlam olduğundan emin olun, çünkü bu yapı ciddi bir ağırlık taşıyacaktır. Ateş için yakıtınızla doldurulacak V şeklini oluşturmak için benzer büyüklükte ağaç gövdeleri veya yeni düşmüş ağaçlar arayın.

Kendi Kendini Besleyen Ateşi Hızla Nasıl İnşa Edersiniz?

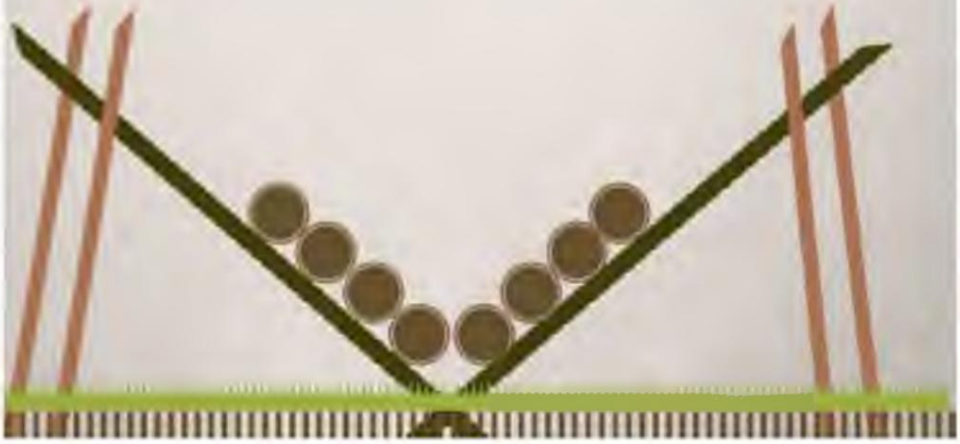
Dört küçük dalınızı ve 2-ft'nizi kullanarak diş telleri oluşturarak başlayacaksınız. dallar. Paracordunuzla birlikte kırılacaklar.



Machine Translated by Google

Lash the four larger tree trunks two to each brace. These become the ramp on which your fuel will sit and roll.

For maximum stability be sure to bury each brace underground. Add your logs to the ramps.



Machine Translated by Google

Be sure to space your first two logs with a couple smaller sticks before filling in the kindling areas. This will create critical airflow.
Kindling

Ateşi yakmak için çıranızı yukarıda çıra ile işaretli alana yerleştirin. Yerleştirdiğiniz ara parçalarını çıkarmayın. Onların da yanmasına izin verin.
Çıra ile başarı, ilk iki kütüğünüzün birbirine karşı sıkı bir şekilde yandığı anlamına gelecektir. Kükreyen bir alev olmayabilir, ancak saatlerce yanacak güven veren bir turuncu parıltı olacak.

Ateşiniz, ana kütükler yanmaya başlamadan önce için için için için yanarsa, her şey kaybolmaz. Hızlı düzeltme, kütüklerinizi birkaç yeni çubukla yeniden yerleştirmek ve alanları tekrar yeni çıra ile doldurmaktır. Biz öncü değiliz ve onların zorluklarına terk edilmedik, bu yüzden gerçekten zorlanıyorsanız, bu şeye bir tür hızlandırıcıyla birlikte yardım edin.

Kendi kendini besleyen ateş, 8+ saat boyunca kolayca yanarak, alev yakmadan ve kütük eklemeden harika bir uyku çekmenizi sağlar. Bu unutulmuş yetenek, insan ırkının zorluklardan neler elde edebildiğinin bir kanıtıdır. Hızlı bir kamp ateşi yakmak kadar kolay değil, ama ufukta süzülen güneşe sıcacık uyandığınızda ve kahvaltı için hala yanan bir ateşle uyandığınızda, her şeye değeceğine söz verebilirim.

Machine Translated by Google

Sağlam malzemelerden temelinizi oluşturun ve
parakord.

Yapınızın gövdeye değen tüm bacaklarını gömdüğünüzden emin olun.
zemin.

Yangının ilk evreleri tamamen oksijenle ilgili olacaktır, bu nedenle yangının
hava akışı.

Birkaç boy çıra kullanın ve ilk çıra boyunca dağıtın.
iki günlük.

Şüpheye düştüğünüzde, bir hızlandırıcı kullanın!

Machine Translated by Google

- James Walton tarafından -

"Ordu midesi üzerinde yürür."

- Napolyon Bonapart

İnsanları karanlıktan aydınlığa çıkaran ateş olmuş olsa da, topluluklar inşa etmemize ve kaçmayı ve hayatta kalmak için silahlanmayı bırakmamıza izin veren tarımın ortaya çıkışı da aynı derecede güçlüydü.

Irkımızı aya fırlatan inanılmaz teknolojiler yığınının içinde gömülü olan, genellikle ihmal edilen bir temeldir. Deniz keşfini neredeyse imkansız hale getirecek bir icattı. Binlerce yıl savaşta askerleri besleyen bir yiyecekti. Hardtack'lerden bahsediyorum.

Adına aşina değil misiniz? Eh, diğer birçokları tarafından da gider. Gerçek şu ki, hem eski hem de öncü denizci halkların bu temel unsuru, kabin ekmeği, kılavuz ekmeği, deniz bisküvisi, deniz ekmeği, gemi bisküvisi ve şimdi tartışacağımız gibi hardtack olarak adlandırıldı.

Atlantik boyunca yolculuk, uzun yolculuklara dayanabilecek bir besin kaynağı gerektiren zorlu bir yolculuktu. Hardtack, sadece nem içermeyen bir karbonhidrat enerji kaynağı sundu. Bu kurutulmuş un ve su karışımı, gerektiğinde bozulmadan yıllarca saklanabilmesini sağlamak için genellikle dört kez pişirilirdi.

Machine Translated by Google

Bununla birlikte, hardtacks kurşun geçirmez değildi. Denizcilerin, yalnızca içeride bekleyen böcek ordularını ve yolculuk için yiyecek depolarını çarçur etmek için hardtack fıçılarını açtığına dair hikayeler var. Ancak bu hikayeler çok nadirdi. Florida, Pensacola'daki Wentworth Müzesi'nde, 1862 etiketli ABD İç Savaşı'ndan kalma hala yenilebilir bir hardtack bulabilirsiniz.

Alaska'da insanlar hala hardtacks yiyor ve onlardan gerçekten hoşlanıyorlar! Bugün Alaska'da yenen hardtack, burada tartışacağımız tariften gelmese de, yine de biraz yağ ilavesiyle çok basit bir mayalı versiyon.

Hayatta kalma kitleri Alaska'da hafif uçaklarla yapılan uçuşlarda kargo gerektirir ve görünüşe göre bu hardtack'ler bu kitlere favori bir ektir, öyle ki bu uçuşların indiği veya kalktığı her yerde kullanılabilirler.

İç Savaş sırasında Güney, taze buğdayı Konfederasyonun elinden uzak tutan bir deniz ablukası tarafından boğuldu. Aslında, savaşın ilk günlerinde ordu, 1848'de sona eren Meksika Amerikan Savaşı'ndan kalma hardtacks yiyordu. Bu şaşırtıcı gerçek, bu yiyeceğin etkinliğini eve götürmeli.

için alışılmadık bir durum değildi.
askerin tam yemeği oluşacak
kahvaltı için bir hardtack, bir
öğle yemeği için hardtack ve bir tane
akşam yemeği. Şimdi düşünün
zorlu yürüyüşler ve el ele
çıkan mücadele. Bunlar
geçmişimizin savaşçıları onunla savaştı
kahveden biraz daha fazlası ile ve
midelerinde un.

Birlik ordusu olmasına rağmen
daha fazla kaynak, askerleri,

Machine Translated by Google

ayrıca hardtacks'a bağlı olmak zorundaydı. Tabii ki, önceki savaşlardan bisküvi yemiyorlardı, ancak bunlar yine de kaya gibi sertti.

Sert doğasını yumuşatmak için genellikle onu kahve, viski veya çaya batırırlardı. Bu yumuşatıcı görevi gördü. Bazı adamlar onları tüfek dipçikleriyle döver ve karışırdı.

lapa yapmak için nehir suyu. Bir kızartma tavası varsa, lapa topaklı bir gözleme haline getirilebilirdi. Değilse, doğrudan kamp ateşi kömürlerine atıldı.

Tatlı olarak hardtack bazen esmer şeker ve sıcak su ile ufalanırdı. Viski varsa eklenirdi. Ortaya çıkan yemeğe puding adı verildi.

Gerçek, dürüst hardtack'lerin yapıldığını bulmak için en iyi yer, popüler İç Savaş canlandırmalarıdır. Tarihi savaşlara katılan erkekler ve kadınlar, genellikle o zamanın yiyeceklerinden bazılarını üretmekten zevk alırlar. Yapımcılar tarafından üretilen bu sert iğneler, kendi mutfağınızda yapmanın dışında bulabileceğiniz en otantik olacak.

Hardtacks, hazırlık yapanlar ve hayatta kalanlar arasında da popülerlik kazanıyor. Sert bisküvi, geçmişte olduğu gibi tamamen aynı nedenlerle ödüllendirildi. Her şey kötüye giderse, bu şeylerin etrafta olacağına dair bir anlayış var. En lezzetli seçenek olmasalar da, sizi ve ailenizi kötü bir durumda besleyebilirler. Bu nedenle, hardtacks, uzun vadeli gıda depolamanın kapsamlı bir envanterinin parçası haline geliyor.

Sert raptiyelerle ilgili harika olan şey, su, un ve tuzdan biraz daha fazlası olmalarıdır. Bu yüzden sonsuza kadar yaşarlar. Lezzet ve doku için bir şeyler ekleme arzusu cezbedicidir, ancak unutmayın, bu yemeğin gerçek amacı sonsuza kadar dayanmaktır! Katılaşabilen yağlar gibi şeylerin eklenmesi, bu yiyeceğin ömrünü kısaltacaktır.

[3] Tarihçi William Davis'e göre

Machine Translated by Google

Bu bisküvileri yapmak için size temel bir tarif vereceğim. Ancak daha da önemlisi, temel oranı anlamanızdır. Pek çok insan yemek pişirmenin tariflerle ilgili olduğunu düşünür, ancak aslında bir oran bilmek bir tariften çok daha güçlüdür çünkü kolayca manipüle edilebilir. Sert yapıştırıcılar için oran 3:1 un sudur. Bu, 3 su bardağı un ile 1 su bardağı su veya 31 bs olabilir. lib'e. veya 3 ton ila 1 ton.
Bu oranı alın ve uygun gördüğünüz şekilde uygulayın.

İçindekiler

3 su bardağı un

1 su bardağı su

2 çay kaşığı tuz

Donanım

Kurabiye yaprağı veya pizza taşı (yerel ev ve bahçe mağazasında 9 dolarlık seramik ekici alt)

Büyük karıştırma kabı

Oklava

Pizza kesici (gerekli değil)

Çatal

Büyük tırnak

Fırını 350 ° F'ye önceden ısıtın.

Büyük karıştırma kabına ununuzu ekleyin ve çatalınızla biraz karıştırın.

Ardından kasenize tuzu ekleyin ve karışıma iyice entegre olduğundan emin olun.

Elle hamur yaparken size verebileceğim en iyi tavsiyelerden biri (ve hamur yapıyorsanız mutfak robotunu dolapta bırakın)

Machine Translated by Google

kuyu yapmaktır. Tüm kuru malzemeleriniz eklendikten sonra unun ortasında bir delik açın. Unu yukarı ve kasenin kenarlarına doğru itmek için çatalınızı kullanın.

Kuyuya suyunuzu dökün ve unu yavaş yavaş suya eklemeye başlayın. Çatalınızla kenarlarını yavaşça kuyuya vurarak suyun koyulaşmaya başlamasını sağlayın. Kuyu ile bu teknik, karışımınıza ne kadar un ekleyeceğinizi kontrol etmenizi sağlar.

Machine Translated by Google

Karışım hantallaşıp hamur haline geldiğinde, un serpilmiş bir masaya çevirebilirsiniz. Bu kütle hala oldukça yapışkan olacak ve pürüzsüz hale getirmek için biraz un ve dirsek yağı alacak.

Hamuru parmak uçlarınızla dürterek ve kendi üzerine katlayarak işlemeye başlayın. Masaya ve ellerinize yapışması durana kadar un ekleyin. Birkaç dakika sonra hamur pürüzsüz ve yumuşak hale gelecektir.

Hamurunuz toparlandıktan sonra yuvarlamaya başlayabilirsiniz. Oklavanıza veya kullandığınız her şeye yapışmayacak pürüzsüz bir hamur istiyorsunuz.

Machine Translated by Google

hardtack'inizi şekillendirmek için. Aşağıdaki resim, sonraki adımlar için hazır olan hamurumuzu göstermektedir.

Hardtack'lerinizi çeşitli şekillerde manipüle etmenin birkaç yolu vardır. Oklava ve pizza kesiciyi kullanıyorum. Bir çerez kesici kullanmak kadar çıldırabilirsiniz. Dinozor şeklinde olmalarına rağmen, bu sert bisküvilerin yakında evin favorisi haline gelmeyeceğini bilin.

Machine Translated by Google

Sert raptiye oluşturmanın bir yöntemi, büyük bir kare oluşturmak için oklava kullanmaktır. Yuvarlak hamur topunuzdan kare oluşturmakta zorlanıyorsanız, kenarları kesmek için pizza kesiciyi kullanın. Sabitlemelerinizin en az 1/2 inç kalınlığında olduğundan emin olun.
Bu şeylerin aslında Devrim, İç Savaş ve hatta belki de Roma Lejyonları askerleri için akşam yemeği olduğunu unutmayın.

Sert çiviye delikler açmak için ortak bir ev çivisi kullanın. Bu, bisküvinizin ortasının fırında daha hızlı ve iyice kurumasını sağlar. Güzel boyutlu bir kare hardtack için, hamurun içinden 16 delik açın.

Sert puntalarınızı şekillendirmenin bir başka yöntemi de hamurunuzu daha küçük parçalara ayırmaktır. Bu porsiyonlar daha hızlı pişecek ve ihtiyaç duyulduğunda diğerleri arasında daha kolay bölünebilecektir.

Machine Translated by Google

Buradan porsiyonları daha küçük daireler halinde şekillendirin. Bunlar sizin bireysel bölümleriniz olacak. Yukarıda belirtilen büyük kare yöntemden daha küçük olmasına rağmen, bunlar ayrıca çivi kullanılarak delinmiş deliklere ihtiyaç duyacaktır.

Bu eski tarifi ve yıllar önce nasıl hazırlanmış olduğunu düşündüğünüzde, bunları Teflon kaplı bir kurabiye tepsisine atmak ve çikolatalı kurabiye gibi pişirmek gerçekten zor. Yerel ev ve bahçe mağazanızda bir kil ekici tabanına yatırım yapın.

Bunlar, ekmek pişirmek veya ev fırından harika pizza yapmak için inanılmaz bir araçtır. Yaklaşık 9 dolara mal oluyorlar ve uzun süre dayanıyorlar. Kil, ısıyı çok iyi tuttuğu için oldukça etkilidir.

Sert raptiyelerinizi yerleştirin ve eşit şekilde pişmeleri için onlara yeterli alan bırakın. Onları 30 dakika fırına koyun.

Machine Translated by Google

Bu 30 dakikalık pişirme süresi, bu sert bisküvilerin yapacağı en az iki fırından yalnızca ilkidir. Bu işlem, zaman alıcı olmasına rağmen, hardtack'lerinizde kalan nem kalmamasını sağlayacaktır. Herhangi bir nem, bu raf stabilitesi sürecinin tam düşmanı haline gelir. Bazı eski tarifler fırında üç, hatta dört kez gerektirir. Bu bisküviler yemekten çok tuğlaya daha yakın olmalıydı.

İlk 30 dakikanız bittiğinde, hardtacks'ı çıkarın ve soğumaya bırakın. İçlerinden buhar çıkacak ve oldukça sertleşecekler, ancak bu noktada saklamak için yeterince sert veya kuru olmayacaklar. Yaklaşık 20 dakika soğuduktan sonra tekrar fırına verin. Bu sefer zamanlayıcınızı bir saate ayarlayın.

Bisküvilerinizi iyice kurutan ve aynı zamanda onlara hoş bir renk vermeye başlayan da bu fırın olacaktır.

Pişirmenin son saatinden sonra fırınınızı kapatın. HARDTACKLARI ÇIKARMAYIN. Bunun yerine pilotunuzun bisküvilerini kapalı fırında bırakın. Bisküvileriniz daha da yavaş yavaş kururken, fırında ısıyı yavaşça bırakın. Bu, içeride kalan kalan nemi gerçekten zapt etmek için harika bir uygulamadır.

Machine Translated by Google

Bu noktada, bazı oluşturdunuz rafa dayanıklı iyi sabit diskler. Şimdi, sıfırdan yapmaya zaman ayırdığınız çoğu yemeğin aksine, onları denemekten memnun olacağınızı söyleyemem. Onlar kuru ve serttirler. Bunlar temel olarak, konu hardtack olduğunda damak zevkinize hitap eden iki özelliktir.

Bundan daha iyi olmayacak ve gerçekten olmamalı.

Unutma, onları tatlandırmaya karar verirsen Tereyağı veya şifalı otlar ile birlikte, bu sadece hardtack'lerinizin raf ömrünü önemli ölçüde kısaltacak malzemeler ekleyecektir. Basit tutun ve sonsuza kadar sürecekler.

Ayrıca, bu Hardtack'lerin ne kadar zor olduğunu okuduğunuzda, onların hakkını verecek kelimelerin olmadığını anlamalısınız. Emeklerinizin meyvelerini tatmaya karar verirseniz, bazı önlemler almanızı tavsiye ederim. Sahip olduğunuz en iyi dişlerle çiğnediğinizden emin olun. Orada gevşek veya dolu bir şey varsa, dışarı çıkabilir veya hatta paramparça olabilir.

Şaka bir yana, bu, tüm ulusları zor zamanlar boyunca taşıyan eski bir besindir. Yukarıdaki tarifi uygularsanız ve hardtack'lerinizi düzgün bir şekilde saklarsanız, o gün geldiğinde bu bisküvilerin sizin ve aileniz için aynısını yapacağına şüphe yoktur.

Machine Translated by Google

18. Yüzyıldan Kayıp Tarifler

- James Walton tarafından -

"İyi yemek yemek için gümüş çatala ihtiyacın yok."

- Paul Prudhomme

Batıyı tehlikeli ve bilinmeyen bölgelere itmek

ya da ekonomik bunalım zamanlarında zorlu geçen Amerikalılar, yemek yapmak için genellikle çok az malzeme kullandılar.

Bu aşırı ihtiyaç zamanlarında, Amerikalılar kendi ülkelerinden bilgi getirdiler ya da ucuz ve bol malzemeyi kullanarak onları ayakta tutacak yemekler yarattılar.

Bu umutsuz zamanlardan bazı klasik tarifler ortaya çıktı.

Pastırma Kızarmış Elma

5 dilim pastırma

6-Granny Smith elmaları Taze
tereyağı

Pastırmanızı Hollandalı bir fırında kızartın. Bir kenara koyun. Elmaları soyup aynı büyüklükte dilimleyin.
Elmaları Hollanda fırınına koyun ve yumuşayana kadar pastırma yağında kızartın.
Onları çıkarın ve ufalanmış pastırma ile örtün. Biraz taze tereyağı ile doldurun.

Machine Translated by Google

Fasulye Sosis

1 su bardağı ıslatılmış mercimek, kuru bezelye, lima fasulyesi veya fasulye ½ su bardağı kuru galeta unu ½ çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı adaçayı ¼ fincan yağ

Hazırlık Süresi: 20 dakika; Pişirme Süresi: 10 dakika

Haşlanmış fasulyeleri geniş bir kapta harmanlayın. Malzemelerin geri kalanını ekleyin ve iyice karıştırın. Bu karışımın parçalarını sosis şeklinde şekillendirin. Unla kaplayın ve her tarafı çıtır çıtır olana kadar kızartın.

Sirke Limonata

2 yemek kaşığı elma sirkesini 12 onsluk bir bardak suya karıştırın.

Tatmak için 2 yemek kaşığı şekerle karıştırın.

Öncüler sirkeyi çeşitli nedenlerle kullandılar. Bunun bir nedeni, diyetlerine C vitamini eklemekti.

Zavallı Adamın Yemeği

3 patates

1 soğan

4 sosisli sandviç

4 yemek kaşığı domates sosu

Hazırlık Süresi: 5 dakika; Pişirme Süresi: 10 dakika

Patatesleri soyup soğanlarınızla aynı büyüklükte doğrayın. Soğanlar şeffaflaşmaya başlayana kadar orta ateşte pişirin. Sosisli sandviçlerinizi dilimleyin,

Machine Translated by Google

ve bunları karışıma ekleyin. Son olarak sosunuzu ekleyin ve patatesler yumuşayıncaya kadar pişirin.

Sıcak Su Mısır Ekmeği

4 su bardağı kaynar su
1 su bardağı sarı mısır unu
¼ su bardağı un
½ fincan kanola yağı
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı şeker (isteğe bağlı)

Hazırlık Süresi: 5 dakika; Pişirme Süresi: 10 dakika

Kuru malzemeleri bir kapta birleştirin. Kaynar suyu ilave edin ve pankek hamuru kıvamına gelene kadar karıştırın. Karıştırma için tahta kaşık kullanın.

Orta-yüksek ısıda bir dökme demir tavada yaklaşık ¼ inç yağı ısıtın. Kek başına yaklaşık çeyrek fincan meyilli kullanın. Hamuru kızdırdığınız yağın içine dökün ve kekin her iki tarafını da kızartın. Taze bal ile lezzetli.

Tereyağlı Tatlı Patates

6-tatlı patates
1 yemek kaşığı tereyağı
½ su bardağı süt
½ fincan krema
Tuz ve karabiber
Bir tutam hindistan cevizi

Hazırlık Süresi: 10 dakika; Pişirme Süresi: 15 dakika

Tatlı patateslerinizi soyup küp küp doğrayarak başlayın. Eşit şekilde pişmeleri için hepsini aynı büyüklükte kestiğinizden emin olun. Süt ve krema ile birlikte bir tencereye koyun. Patatesleri yaklaşık 10 dakika veya yumuşayana kadar pişirin.

Machine Translated by Google

yeter ki bir çatal direnç göstermeden onları delecektir. Tahta bir kaşığın tersiyle ezin ve tereyağını ve baharatları ekleyin.

Çırpılmış Akşam Yemeği

3 büyük yumurta

3 yemek kaşığı tereyağı

3 dilim beyaz ekmek lokma büyüklüğünde parçalara ayrılmış 1

kutu kuşkonmaz

Hazırlık Süresi: 5 dakika; Pişirme Süresi: 5 dakika

Ocağınızı orta ateşe ayarlayın. Tereyağını büyük bir dökme demir tavada eritin ve biraz köpürmeye başlamasına izin verin. Yıkanmış ekmeğinizi tereyağına ekleyin ve ekmeğin iyice kaplandığından emin olun. Biraz kızartması için birkaç dakika sürekli hareket etmesine izin verin.

Yumurtaları bir kaseye kırın ve yaklaşık bir yemek kaşığı su ekleyin. Yumurtaları köpürene kadar çırpın ve tavada kızarttığınız ekmeklere ekleyin. Ekmeği bir tarafa itip boş taraftaki yumurtaları çırpmaya başlamayı tercih ediyorum. Yumurtalar sertleştiğinde, kuşkonmaz sürgünlerinizi ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

1875 Süzme Peynir

Sütün clabber oluşturmasına izin verin. Yıkandıktan sonra kremayı alın. Yıkanmış sütü ayarlayın

çok düşük ısıda ve 1 inç kareler halinde kesin.

Köpüğün içine bir kevgir yerleştirin. Kevgir içinde yükselen peynir altı suyunu süzün.

Kabuk sertleştiğinde, soğuk su ile durulayın. Sıvıyı sıkın ve bir topun içine bastırın. Bir kaseye ufalayın.

Lorları kalın krema ile karıştırın.

Machine Translated by Google

Mavi-Çiçek Tüy Yatak

1 somun kıtır ekmek
1¼ bardak Münster peyniri
1 ¾ su bardağı Ricotta peyniri
1 su bardağı yeşil soğan
6 yumurta
1 su bardağı süt

Hazırlık Süresi: 5 dakika; Pişirme Süresi: 50 dakika

9 inçlik bir dökme demir tavayı yağlayın. Somunu yaklaşık 1/2 inç kalınlığında 12 dilime dilimleyin. Tüm ekmek bitene kadar ekmeğinizi, peynirlerinizi ve yeşil soğanlarınızı katlayın.
Yumurta ve sütü biraz tuz ve karabiberle birlikte çırpın. Karışımı katmanların üzerine dökün. Üzerini örtüp buzdolabında en az bir saat bekletin.
Fırını önceden 350 dereceye ısıtın. 50 dakika ya da yumurta karışımı kabarıp kahverengileşene kadar pişirin.

Yan Domuz Eti ve Mormon Sos

8 kalın dilim yan domuz eti (veya kalın kesilmiş pastırma şeritleri)
4 yemek kaşığı et damlaması
3 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
Tuz, karabiber ve pul biber

Pişirme Süresi: 5 dakika

Pastırmayı bir dökme demir tavada çıtır çıtır olana kadar her iki tarafını da kızartarak başlayın. Et damlacıklarını tavaya ekleyin ve pastırmayı çıkarın. Tencereyi ateşten alıp ununuzu ekleyin. Yağ ve un karışımı güzel ve pürüzsüz hale gelene kadar bunu karıştırın. Bu karışıma roux denir ve sosunuzu koyulaştırmak için kullanılacaktır.

Roux'un yaklaşık bir dakika pişmesine izin vermek için tavayı tekrar ısıya koyun. Tencereyi tekrar çıkarın ve bir seferde yaklaşık yarım bardak sütü yavaşça ekleyin.

Machine Translated by Google

Sütün koyulaşmasına izin verin ve bir sonraki partiyi eklemeden önce pürüzsüz bir şekilde karıştırın. Sos, karışımınız kaynama noktasına gelene kadar koyulaşmaya devam edecektir.

Pişmiş Lahana Salatası

1 bardak veya daha fazla doğranmış pişmiş lahana

1 yumurta iyice çırpılmış

¼ fincan sirke

1 çay kaşığı tereyağı

Bir tutam tuz ve karabiber

Hazırlık Süresi: 5 dakika; Pişirme Süresi: 5 dakika;

Bal veya şeker kullanarak salatayı zevkinize göre tatlandırın. Birkaç dakika kaynatın ve 1/2 fincan kalın, taze krema ekleyin. Hemen servis yapın.

Limonlu Pasta Dolgusu

1 su bardağı sıcak su 1 yemek kaşığı mısır nişastası 1 su bardağı beyaz şeker 1 yemek kaşığı tereyağı

Bir limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu 1-yumurta

Hazırlık Süresi: 10 dakika; Pişirme Süresi: 5 dakika

Yumurta hariç her şeyi bir tencereye ekleyin ve birkaç dakika kaynatın.
Karışımdan bir kepçe alın ve yumurtanızla ayrı bir kapta karıştırın. Bu, yumurtanızın karışmasını önleyecektir.
Bu karışımı dolgunun geri kalanına ekleyin. Kalınlaşana kadar kaynatın. Bu turtalarda, cirolarda vb. Kullanılabilir.

Patates gözlemesi

½ su bardağı süt

Machine Translated by Google

2 su bardağı un

1 yumurta

2 su bardağı patates püresi

1 çay kaşığı tuz

5 çay kaşığı kabartma tozu

Hazırlık Süresi: 10 dakika

Kalan malzemeleri eklemeden önce patates, un, tuz ve kabartma tozunu bir kapta karıştırın. Kekleri elinizde şekillendirin ve orta-yüksek ateşte dökme demir tavada kızartın. Bunları tereyağı, ekşi krema ve hatta acı sos ile yiyin.

Fasulye çorbası

1 litre su

1 su bardağı fasulye

1 yemek kaşığı soğan suyu 2 çay kaşığı tuz

1~2 büyük soğan, dilimlenmiş veya

parçalanmış ¼ çay kaşığı hardal

2 yemek kaşığı un 2 yemek kaşığı soğuk su ile karıştırılır 1 jambon

Pişirme Süresi: 45 dakika

Fasulyelerinizi bir gece önceden ıslatın çünkü bu onları yumuşatmaya yardımcı olacak ve pişirme süresini büyük ölçüde azaltacaktır. Her şeyi bir tencereye ekleyin ve 45 dakika pişirin. Suyunuz buharlaşmaya başlarsa, daha fazlasını ekleyin.

Biber ve Yumurta

3 adet büyük boy biber

1 yemek kaşığı sıvı yağ veya domuz yağı

4 yumurta

Machine Translated by Google

Hazırlık Süresi: 5 dakika; Pişirme Süresi: 5 dakika

Biberlerin çekirdeklerini çıkarmadan önce uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Biberleri dilimleyin ve orta boy bir tavada sıvı yağ veya domuz yağı ile kızartın. 4 yumurtayı kırın ve biberlere ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

köfte

2 su bardağı un

4 çay kaşığı kabartma tozu

2 yemek kaşığı soğutulmuş yağ damlamaları

1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı süt, et suyu veya su

Hazırlık Süresi: 15 dakika; Pişirme Süresi: 30 dakika

Tuzu tüm kuru malzemelerinizle birlikte eleyin ve ardından yağla birlikte kesin. Bu, hamurunuzun ufalanmasını sağlayacak ve istediğiniz de bu. Yumuşak bir hamur oluşturmak için yavaş yavaş süt veya su ekleyin. Açılıp önceden yağlanmış tepsiye dizilir. Bunlar çorbalarda veya yahnilerde kullanılabilir ve otuz dakika pişirilmelidir.

Fasulye ve Jambon

4 veya 5 füme jambon

1 lb. kuru barbunya

1-doğranmış sarı soğan

Defne yaprağı

2½ çay kaşığı karabiber

Damak zevkinize göre tuz

Pişirme Süresi: 1 saat

Machine Translated by Google

Fasulyelerinizi büyük bir tencerede soğan, defne yaprağı ve jambonla haşlayın. Fasulyeler yumuşayıncaya kadar bu tencereyi kısık ateşte pişirin. Son olarak baharatlarınızı ekleyin ve 15 dakika daha pişirin.

Sütlü Tost

1 litre haşlanmış süt

1/2 çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı tereyağı

4 yemek kaşığı soğuk su

2 1/2 yemek kaşığı ekmek unu

6 dilim kuru tost

Hazırlık Süresi: 5 dakika; Pişirme Süresi: 5 dakika

Bir tavaya suyunuzu ve ununuzu ekleyin ve orta ateşte ısıtmaya başlayın. Güzel bir kremsi macun elde edene kadar sürekli karıştırın. Sütü yavaş yavaş ekleyin ve koyulaşmasına izin verin. Örtün ve yaklaşık 15 dakika kısık ateşte pişirin. Tuz serpin ve tereyağını küçük parçalar halinde ekleyin. Tost dilimlerinizi bir tarafını sosa batırın. Yumuşadıktan sonra çıkarın ve kalan sosu tost üzerine dökün.

Tarçınlı Şekerli Tost

1 somun kıtır ekmek

1 çubuk tereyağı

1 su bardağı şeker

2 yemek kaşığı tarçın

Hazırlık Süresi: 1 dakika; Pişirme Süresi: 3 dakika

Şekerinizi ve tarçınınızı karıştırın. Somunu 1/2 inçlik dilimler halinde kesin ve ızgara yapın, kızartın veya kızartın. Tost henüz sıcakken üzerine tereyağı sürün. Üzerine tarçınlı şeker karışımınızı serpin ve servis yapın.

Machine Translated by Google

mısır unu lapa

1 su bardağı mısır unu

2 su bardağı kemik suyu

Pastırma yağı

Hazırlık Süresi: 8 saat; Pişirme Süresi: 5 dakika

Mısır unu ve kemik suyunu birleştirin. İyice karıştırın ve bir somun tepsisine yerleştirin. Karışımın gece boyunca soğutucuda oturmasına izin verin. Kalın yuvarlak dilimleyin ve pastırma yağında kızartın. Her tarafı gevrek bir altın kahverengiye kızartın.

Baharatlı Erik Soslu Elk Sırtı

Sos:

1/2 su bardağı kıyılmış soğan

1/2 su bardağı elma sirkesi

1 pound olgun erik, çekirdekleri çıkarılmış ve dörde bölünmüş

2 yemek kaşığı şeker

1 çubuk tarçın

Tuz ve karabiber

4-5 oz olacak şekilde kesilmiş 8 geyik veya geyik eti sırt bandı. madalyonlar

Hazırlık Süresi: 20 dakika; Pişirme Süresi: 1 saat

Soğan ve sirkeyi reaktif olmayan bir tencerede birleştirin ve soğan yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin. Sos için kalan her şeyi tencereye ekleyin ve orta-kısık ateşte koyulaşıp reçel kıvamına gelene kadar pişirin. Bu bir saat kadar sürebilir.

Et:

Elk madalyonlarını her iki tarafta yaklaşık 3 dakika pişirin ve servis yapmadan önce 5 dakika dinlenmeye bırakın.

Machine Translated by Google

konserve sığır eti

10 kilo dana döş eti

2 su bardağı tuz

2 su bardağı pekmez

2 yemek kaşığı güherçile

1 yemek kaşığı toz biber

1 yemek kaşığı karanfil

Burbon veya viski Hazırlama

Süre: 10 gün

Kalan malzemeleri kaplamadan önce sığır eti iyice durulayın. Eti ovalamak için sonuna burbon veya viski ekleyin. Bu, küf oluşumunu azaltacak ve etin lezzetine de yardımcı olacaktır. Her 24 saatte bir çevirin ve kullanılan miktar çözündüğünde daha fazla tuz ekleyin.

10 gün sonra iyice durulayın ve çorbalarda veya güveçlerde kullanın veya ızgarada yavaş pişirin. 10 gün boyunca beklerken kalan burbonu için.

sodalı bisküvi

3⅓ su bardağı un

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

¼ su bardağı süt

Hazırlık Süresi: 15 dakika; Pişirme Süresi: 20 dakika

Fırını önceden 400° F'ye ısıtın. Kuru malzemelerinizi karıştırın. Sütü ekleyin ve yuvarlanabilecek güzel bir hamur elde edene kadar karışımı elinizle çalıştırın.

Bir bardak veya kesici kullanarak daireler çizin. 15-20 dakika fırında pişirin.

Machine Translated by Google

tavada alabalık

3- alabalık, süslenmiş (baş, yüzgeçler, kuyruk ve bağırsakları alınmış)

¼ su bardağı mısır unu ¼

su bardağı un 1 çay kaşığı

tuz

Hazırlık Süresi: 5 dakika; Pişirme Süresi: 5 dakika

Kuru malzemelerinizi birlikte karıştırın. Alabalık filetolarınızı kuru malzemeler karışımınızda taramadan önce kurutun. İyice kaplandıktan sonra, hemen kızgın yağda bir dökme demir tavada gevrek ve altın rengi kahverengi olana kadar kızartın.

Kış Kırmızı Flanel Hash

1½ su bardağı doğranmış konserve sığır eti

1½ su bardağı doğranmış pişmiş pancar

1 orta boy soğan, doğranmış

4 su bardağı doğranmış pişmiş patates Hazırlama Süresi: 10 dakika;

Pişirme Süresi: 5 dakika

Büyük bir kapta, doğranmış malzemelerinizi karıştırın. Dökme demir tavada biraz yağı yüksekte ısıtın. Kızgın yağa doğranmış parça parça karışımınızı ekleyin ve ısıyı düşük seviyeye indirin. Karışımı bozmadan düşükte 10 tam dakika bekleyin. Bu iyi bir kabuk oluşturacaktır. Bir tabağa alıp yumurta ile servis yapın.

mormon Johnnycake

2 su bardağı sarı mısır unu

½ su bardağı un

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

Machine Translated by Google

2 su bardağı ayran

Hazırlık Süresi: 5 dakika; Pişirme Süresi: 20 dakika

Fırını önceden 425 ° F'ye ısıtın. Islak malzemeleri eklemeden önce kuru malzemelerinizi birleştirin ve tüm hamuru iyice karıştırın. Karışımı tereyağlı bir dökme demir tavaya dökün ve 20 dakika pişirin.

benekli yavru

1 kilo Pişmiş pirinç

2 su bardağı süt

2 yumurta

1 yemek kaşığı tarçın ¼ su bardağı şeker Bir avuç kuru üzüm

Hazırlık Süresi: 10 dakika; Pişirme Süresi: 15 dakika

Karışım kremsi ve şekerli hale gelene kadar pişirmek için tüm malzemeleri bir Hollanda fırında birleştirmeden önce yumurtaları ve sütü birlikte çırpın. Bu, orta-düşük ısıda 15 dakikadan fazla sürmemelidir.

Yulaf ezmeli krep

2 su bardağı yulaf ezmesi 1 yemek kaşığı eritilmiş yağ 1/8 çay kaşığı tuz

1 su bardağı sütte çırpılmış 1 yumurta 1 su bardağı elenmiş un

1 çay kaşığı kabartma tozu

Hazırlık Süresi: 5 dakika; Pişirme Süresi: Kola başına 2 dakika

Machine Translated by Google

Yulaf ezmesi, un ve kabartma tozunu bir kaseye ekleyin. İyice karıştırın. Kalan malzemelerle birleştirin. Bu hamuru yüksek ateşte bir dökme demir tavada kızartın. Bal veya şurup ile servis yapın.

Örümcek Mısır Ekmeği

2 su bardağı ekşi süt
1½ su bardağı mısır unu
1 çay kaşığı soda
2 yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz

Hazırlık Süresi: 5 dakika; Pişirme Süresi: 20 dakika

Fırını önceden 350° F'ye ısıtın. Ekşi süt kullanımı bu yemeği ilginç kılan şeydir.
Islak malzemelerinizi karıştırmadan önce kuru malzemelerinizi karıştırın. Hamuru sıcak, tereyağlı bir dökme demir tavaya ekleyin. 20 dakika fırında pişirin.

Çamur Elmaları

4 büyük elma
Bir kova çamur

Hazırlık Süresi: 15 dakika; Pişirme Süresi: 45 dakika

Bu tarif için gerçekten bir kamp ateşi yakmalısınız.

Çamur kullanarak elmalarınızı güzel bir tabaka halinde tamamen kaplayın. Ateşinizin kömürlerini yayın ve üzerlerine çamur kaplı elmaları koyun. Yanan kömürlerle yanları oluşturun. Elmaların pişmesine ve "kil"in etraflarında 45 dakika sertleşmesine izin verin.

Machine Translated by Google

Yapıldıktan sonra dikkatli olun, çünkü sertleştirilmiş kil kabuğunu çıkarmanız gerekecek ve içleri de sıcak olacak. Pişmiş elmayı kaşıkla ve tadını çıkarın!

boğaz makarnası

1 su bardağı çiğ
makarna 1 kutu haşlanmış
domates 1 libre çedar peyniri

Pişirme Süresi: 15 dakika

Makarnanızı güzel ve yumuşayana kadar pişirin. Boşaltın ve bir veya iki dakika buharlaşmasına izin verin. Haşlanmış domatesleri, kaşar peynirini ve sıcak makarnayı bir kaseye ekleyin ve peynir tamamen eriyene kadar karıştırın.

Sırlı Şalgam

5 bütün şalgam
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı tuz 1
yemek kaşığı şeker

Hazırlık Süresi: 5 dakika; Pişirme Süresi: 10 dakika

Şalgamları güzel, sağlıklı büyüklükte parçalar halinde doğrayın. Zarda en az yarım inç boyutu arardım. Tüm şalgamları küp küp doğradıktan sonra bir tavada tereyağını eritin ve şalgamları atın. Tereyağı ile iyice kaplayın ve yaklaşık beş dakika pişmeye bırakın. Daha sonra şalgamları tuz ve şekerle serpin ve beş dakika daha pişmeye bırakın. Bu noktada yumuşamaları ve yemeye hazır olmaları gerekir.

Machine Translated by Google

Kuzey Amerika Yerlileri ve Erken Öncüler Pemmican'ı Nasıl Yaptı?

- Lex Rooker tarafından -

"Açlıktan ölmek üzere olan bir adam kurtla birlikte yiyecektir." - Oklahoma Yerli Amerikalılar

Pemican, tarafından icat edilen konsantre, besleyici olarak eksiksiz bir besindir. Kuzey Amerika Ovaları Kızılderilileri. Aslen yaz aylarında kurutulmuş yağsız manda etinden yapılmıştır ve eti seyahat ederken kullanmak ve yağsız kış aylarında birincil besin kaynağı olarak korumak ve depolamak için yağ haline getirilmiştir.

Pemican, ilk sınır insanlarımız (kaşifler, avcılar, tuzakçılar ve benzerleri) tarafından keşfedildiğinde, çok aranan bir meta haline geldi. Hudson Bay Company, talebi karşılamak için her yıl yerli kabilelerden tonlarca pemican satın aldı.

Temel ticaret birimi pemikanla doldurulmuş, dikişleri saf işlenmiş yağla kapatılmış ve yaklaşık 90 pound ağırlığında bir hayvan postuydu. Nemden, ısıdan ve doğrudan güneş ışığından uzak tutulduğu sürece, soğutma veya başka bir koruma yöntemi olmaksızın uzun yıllar dayanacaktır.

İki tür pemikan olduğu ortaya çıktı. Biri, ağırlıkça %50 kıyılmış, suyu alınmış yağsız et ve %50 işlenmiş yağın bir karışımıydı. Diğer karışım benzerdi ancak ağırlıkça %50 işlenmiş yağ, %45 kıyılmış suyu alınmış et ve ağırlıkça %5 kurutulmuş ve öğütülmüş meyveler içeriyordu. çilek

Machine Translated by Google

Genellikle Great Plains bölgesinde bolca yetişen ve yaban mersine benzeyen Saskatoon meyveleriydi.

Yerlilerin kendileri için yaptıkları pemmikana mı yoksa sadece "Beyaz Adam böyle tercih ettiği için" Hudson Bay Company'ye sattıkları pemmican'a mı ekledikleri konusunda çok fazla tartışma var. Yerlilerin her iki şekilde de tükettiğine inanıyorum.

Lewis ve Clark keşif gezisinden çıkan günlükler, karşılaştıkları Kızılderili kabilelerinin diyetlerinin bir parçası olarak bazı meyveler, meyveler ve yumrular tükettiklerini açıkça belirtiyor. Bazı kurutulmuş meyvelerin dahil edilmesinin, olgun meyvelerin bulunduğu yaz sonunda yapılan pemican partileri için karakter dışı olmayacağı makul görünüyor. Meyveler bir beslenme gereksinimi gibi görünmüyor ve bozulma olasılığını artırıyor, bu nedenle bu belgedeki pemican formülü sadece et ve yağ içindir ve bunları içermez.

Lütfen pemmikan'ın çiğ bir gıda olmadığını unutmayın, çünkü yağın hücresel yapısından salınması ve nemi dışarı atması için 200°F'nin üzerinde ısıtılması gerekir. Bu nedenle günlük RAF (Çiğ Hayvan Yemi) diyetinin bir parçası olarak önerilmez. Bununla birlikte, kişi seyahat ederken, acil durum tayınları olarak kullanmak için veya yüksek kaliteli çiğ hayvansal gıdaların bulunmadığı durumlarda yararlı bir uzlaşmadır.

Pemmican'da kullanılan yağsız etin 120°F'nin altındaki bir sıcaklıkta kurutulması önemlidir ve 100°F ile 115°F arasındaki bir sıcaklık idealdir. 120 ° F'nin üzerindeki sıcaklıklar eti "pişirecek" ve pemmikanın besin değerini ciddi şekilde tehlikeye atacaktır.

Federal ve Eyalet yasaları, sarsıntılı gibi ticari kurutulmuş et ürünlerinin 150 ° F'nin üzerindeki bir sıcaklığa yükseltilmesini gerektirir, bu da eti iyi pişmiş bir duruma getirir ve pemican yapmak için tamamen uygunsuz hale getirir.

Machine Translated by Google

Beslenme Nitelikleri

Pemmican'ın besin nitelikleri, uygun şekilde yapıldığında eşsizdir. Tek besin olarak aylarca veya yıllarca yenebilir ve hiçbir beslenme yetersizliği gelişmez. Evet, bu doğru: Mükemmel sağlığı korumak için meyve, sebze, tahıl veya süt ürünleri gerekmez - sadece uygun şekilde yapılmış pemmican ve su.

C vitamini eksikliği ve iskorbüt genellikle bir endişe kaynağı olarak ortaya çıkar. Kaşifler, avcılar ve Yerli Amerikalılar, 120 ° F'nin altındaki bir sıcaklıkta kurutulmuş çiğ et veya et tüketmenin - yeterli kaloriyi sağlamak için yeterli yağ olduğu sürece - mükemmel sağlığı koruyacağını ve önleyeceğini veya iyileştireceğini defalarca kanıtladılar. iskorbüt Tuzlu ve konserve et, bisküvi ve diğer işlenmiş gıdaları tüketenler, diyetlerine limon suyu eklenseler bile, genellikle iskorbüt veya diğer beslenme eksikliklerinden öleceklerdir.

Kalsiyum ve zayıf kemikler başka bir endişe kaynağıdır. Süt endüstrisinin reklamları nedeniyle, iyi kemik yoğunluğunu korumak için süt, peynir veya diğer süt ürünlerinin gerekli olduğuna inanılmaktadır. Tüketilen hayvanın doğal diyetini (genellikle ot) yemesine izin verilen et ve yağ diyeti yiyen insanlar için, kemiklerin normal şekilde geliştiği ve hiçbir bozulma belirtisi olmadan güçlü kaldığı gösterilmiştir.

En kaliteli pemican için kırmızı et (geyik, sığır eti, geyik, bizon vb.) ve aynı hayvanlardan elde edilen işlenmiş yağ kullanın. Hayvanlar otla beslenmeli veya doğal beslenmelerini vahşi doğada yemiş olmalıdır. Kabuklu yemişler, tohumlar, bitkisel ürünler, bitkisel yağlar, tahıllar, fasulye veya herhangi bir türdeki süt ürünlerini İÇERMEYİN.

Az miktarda iyi kurutulmuş meyveler (yaban mersini, Saskatoon, çilek, vb.) kabul edilebilir tek ilavedir ve eklemeyi seçerseniz ağırlıkça %5'i geçmemelidir .

Machine Translated by Google

Talimatlar

İçindekiler

Ağırlığa göre eşit miktarda çok kuru kırmızı et ve işlenmiş sığır içyağı kullanın. Bir kilo kurutulmuş etiniz varsa, bir kilo işlenmiş dana don yağına, iki kilo kurutulmuş kırmızı ete, iki kilo işlenmiş sığır içyağı vb.'ye ihtiyacınız olacaktır.

1. Yağ Rendering

Yağ işleme basit bir işlemdir ve pastırma kızartmanın nihai sonuçlarından biri olduğu için çoğumuz buna aşinayız. Pastırmayı kızartma işlemi, etin hücresel yapısındaki yağı serbest bırakır ve suyu uzaklaştırır. Pastırmayı gerçekten patlatan ve cızırdatan suyun kaynatılmasıdır. Yağın kendisi sadece bir sıvıya dönüşür.

Render sürecimizdeki amacımız domuz pastırması kızartmaktan biraz farklıdır, çünkü bu, biraz tuzla hala sıcakken tadı güzel olan gevrek "cracklin's" yerine korumak istediğimiz yağdır. Onları istemiyorsanız, serin olduklarında harika köpek maması yaparlar.

Ayrıca yağın nihai sıcaklığını mümkün olduğu kadar düşük tutmak istiyoruz.

250° F'nin altında tutmaya çalışıyorum ve genellikle 240° civarında bir son sıcaklık için çekim yapıyorum.

F. Sıcaklığı 240°-250° F'den daha fazla yükselterek, mümkün olduğunca kaçınmak istediğimiz yağ asitlerine daha fazla zarar vermekten başka hiçbir şey elde edemezsiniz. Kısacası, suyu makul bir süre içinde kaynatmaya yetecek kadar yüksek, ancak besin değerini korumak ve yağ asitlerinin yapısını gereğinden fazla denatüre etmemek için mümkün olduğunca düşük sıcaklığa ihtiyacınız var.

Genel olarak kabul edilen iki işleme yöntemi vardır. Biri yağı bir tencereye koyup ocakta ısıtmak. Diğeri ise yağı bir

Machine Translated by Google

kızartma tavası ve 225 ° - 250 ° F arasında ayarlanan fırına koyun.

Set üstü ocak yöntemi yaklaşık bir saat içinde tamamlanabilir ve sürekli dikkat gerektirir. Fırın yöntemi 12 saat veya daha fazla sürer ancak tüm süreç boyunca gözetimsiz bırakılabilir. Burada ocak yöntemini, karıştırılmış ancak gösterilmemiş fırın yöntemiyle ilgili yorumlarla ele alacağım.

Yağı küçük parçalar halinde, yaklaşık ½" kare kesin. Doğranmış yağı bir tencereye veya tavaya koyun. Tencere boyutunu, ham yağın tencereyi yaklaşık % oranında doldurması için seçiyorum.

Bu, sobanın veya tezgahın her yerine yağ salmadan karıştırmak ve karıştırmak için bana yer veriyor. Ayrıca tencereyi sıvı yağla yeterince dolduruyor, böylece sıcaklığı takip etmek için bir şeker termometresi kullanabiliyorum.

Fırın yöntemini kullanıyorsanız, yağınızı iyi büyüklükte bir kızartma tavasına koyun, 225 ° ila 250 ° F arasında ayarlanmış fırına koyun ve ardından 12 ila 24 saat boyunca uzaklaşın. Fırın termostatı sizin için sıcaklıkla ilgilenecektir.

Machine Translated by Google

Brülörünüzü orta-yüksek ısıya ayarlayın ve ilk 10 dakika boyunca yaklaşık her dakikada bir iyice karıştırın. Bu, tavanın altını kaplamak için yeterli yağ serbest bırakılırken tabanın aşırı ısınmasını önleyecektir.

Yaklaşık 10 dakika sonra, altta neşeyle kaynaması gereken bir yağ birikintisi göreceksiniz. Şimdi biraz dinlenebilir ve her şeyi iyice karıştırmak için her 5 dakikada bir karıştırabilirsiniz.

Machine Translated by Google

Yaklaşık 30 dakika sonra, sıvı yağ tüm parçaları kaplayacak kadar derin olmalı ve kaynayan bir görünüme sahip olmalıdır. Sıcaklığı orta sıcaklığa düşürün ve yağın içine bir şeker termometresi koyun, tava tabanına değmediğinden emin olun. Yağı kaynatan su, sıcaklığı bir süreliğine 220°F civarında tutacaktır, ancak sıcaklığın yükselmeye başlayacağı bir nokta gelecektir.

Ara sıra karıştırmaya devam edin ve gözünüz termometreden ayırmasın. Yükselmeye başladığında, sıcaklığı 230° ila 240°F civarında tutmak için ısı ayarını düşürün. Yukarıdaki resim yaklaşık 45 dakika sonradır. Cracklin'ler

Machine Translated by Google

rengi koyulaşmaya başlar, kaynama yavaşlar ve yağın sıcaklığı yükselir, bu da ısı ayarına çok dikkat edilmesini gerektirir.

Yaklaşık bir saat sonra, büyük kaynama eylemi duracak ve yağdan yükselen küçük kabarcıklar olacak. Cracklin'lerin yüzde doksanı kestane rengi kahverengi olacak. Daha hafif parçaların içinde biraz daha fazla yağ kalmış olabilir, ancak onu çıkarmak için çaba sarf etmeye değmez. Fırın yöntemini yaptıysanız, kızartma tavanızdaki yağın da benzer bir görünüme sahip olması gerekir.

Machine Translated by Google

Şimdi iyi boyutta bir süzgeç alın ve işlenmiş yağınızı saklayacağınız kabın üzerine yerleştirin.

Süzgeci tek kat kağıt havluyla hizalayın. Bu, tortuyu filtreleyecek ve sadece sıvı yağın damlamasına izin verecektir.

Tencerenizden veya kızartma tavanızdan yağı, krakerleri ve hepsini astarlı süzgecin içine dökün. Mümkün olduğu kadar fazla yağ çıkarmak için bir servis kaşığı ile krakerlerin üzerine bastırın.

Machine Translated by Google

Alabileceğiniz tüm yağı aldığınızda, süzgeci çıkarın ve kabı soğumaya bırakın. Çıtır çıtırları biraz tuz ve karabiber serpip atıştırmalık olarak yiyebilir, soğumaya bırakabilir veya dilediğiniz gibi atabilirsiniz.

Soldaki kare küvet, otla beslenen hayvanların yağından elde edilen don yağıdır. Hayvanların yedikleri yeşil çimenlerdeki yağında depolanan karotenoidlerden (havuca turuncu rengini veren yağda çözünen A vitamini öncüsü) derin bir tereyağı sarısıdır. Sağdaki yuvarlak kova, yerel bir pazardan aldığım yağdan yeni elde ettiğimiz don yağı. Macun rengi, tahılla beslenen hayvanlardan elde edilen yağın tipik özelliğidir. Tahılla beslenen hayvanların yağında çok az karoten depolanır veya hiç depolanmaz.

Tahılla beslenen hayvanlara karşı otla beslenen hayvanların yağ asidi profilinde de büyük bir fark vardır. Otla beslenen hayvansal yağ yüzde 25 ila 50 sağlıklı Omega 3 yağ asitleri arasındadır. Tahılla beslenen hayvanın yağı sadece yüzde 2 ila 3 Omega 3'tür. Omega 3 yağ asitleri, beyin ve sinir dokumuzun gelişimi ve bakımı için kritik öneme sahiptir.

Genel olarak, otla beslenen hayvanlardan elde edilen et ve yağ, tahılla beslenen sığır etinden çok daha fazla besin değerine sahiptir. Bu nedenle, ek bir malzemeye ihtiyaç duymadan tüm besin gereksinimlerini karşılayan pemmican yapmak istiyorsanız.

Machine Translated by Google

Ek olarak, hem yağsız et hem de yağ, otla beslenen hayvanlardan gelmelidir.

2. Kuru Et Hazırlama

Herhangi bir yararlı miktarda pemmican yapmak için büyük miktarda iyi kurutulmuş yağsız et gereklidir. Bir kurutucu kullanabilir veya fırını mümkün olan en düşük sıcaklığa (yaklaşık 150 derece) ayarlayabilir ve et şeritlerini doğrudan rafa koyabilirsiniz.
Nem birikmesini önlemek için fırın kapağını kırın. Etin yaklaşık on beş saat veya çıtır çıtır olana kadar kurumasını bekleyin.

Genel olarak, iyi kurutulmuş et, çiğ ağırlığının 1/3'ünden biraz daha az ağırlığa sahiptir.
Bu nedenle, 10 kilo çiğ, yağsız et, yaklaşık 3 kilo tamamen kurutulmuş et verecektir.
Pemikan ağırlıkça %50 yağ ve %50 kurutulmuş et olduğundan, 3 pound kurutulmuş et 6 pound pemican yapacak ve bu da yaklaşık 18 pound taze ete eşit olacaktır.

İyi kurutulmuş kırmızı etle başlayın: sığır eti, bizon, geyik, geyik vb. Et şeritlerinin tamamen kuru olduğundan emin olun. Ette gözlemlenebilir herhangi bir nem, küf ve bakterilerin büyümesi için bir ortam sağlayacaktır. Et şeritleri çift bükülmüşse, çatlamalı ve lastik olmamalıdır.

Machine Translated by Google

Geleneksel et kurutma - Fotoğraf kredisi: John Johnston

Geleneksel olarak pemmican için kullanılan et, tuz veya başka baharatlar olmadan kurutulur. Etinizi baharatlamayı seçerseniz, çok hafif gitmenizi öneririm - sarsıntılı için kullanacağınız miktarın yarısından daha az. Sadece sarımsak tozu, biber, kimyon, pul biber, tuz gibi kuru baharatlar kullanın.

ASLA, ASLA, ASLA soya sosu, şarap veya herhangi bir tür şeker içeren ve herhangi bir bitkisel yağ içermeyen herhangi bir marine ile marine edilmiş etle pemmican yapmayın.

Pemikanımı her zaman tuzsuz veya baharatsız yaparım ve genellikle bu şekilde yemeyi tercih ederim, ancak bazen, yemek yerken hız değişikliği için biraz tuz veya biftek baharatı serpiyorum. Dikkatli olun - biraz baharat uzun bir yol kat eder
bu yoğun yemek.

Machine Translated by Google

Eti, kabarık ama hafif tıknaz bir malç gibi lifli bir kıvamda öğütün. Mümkün olan en büyük plakalı (en büyük delikler) bir kıyma makinesi kullanıyorum. Yukarıdaki öğütücü, sap yerine %1 beygir gücünde bir motora sahip ve 3 çok büyük oval deliği olan bir "fasulye" plakasına sahip büyük bir #32 manuel ChopRite'tır. Küçük delikli bir plaka kullanmaya çalışırsanız (%" işe yarayabilir; %" veya daha büyük çok daha iyidir), delikler tıkanır, öğütücü kilitlenebilir ve ona zarar verebilirsiniz. Bir seferde bir şerit besleyin ve sonraki şeridi eklemeden önce çıkış deliklerinin temizlenmesini bekleyin. Çok tıknazsa ve iyi parçalanmamışsa, ikinci kez çalıştırın.

Alternatif olarak, eti çelik bıçak kullanarak bir mutfak robotunda veya bir karıştırıcıda parçalayabilirsiniz. Bu seçenekleri kullanırken, kurutulmuş eti daha küçük parçalara ayırmak yardımcı olacaktır ve bazı insanlar daha düzgün bir öğütme için öğütülmemiş parçaların bıçaklara hareket etmesini sağlamak için öğütürken karıştırıcıyı alıp sallar.

Machine Translated by Google

Geleneksel olarak kuru et, kayalar kullanılarak toz haline getirilirdi. Bir çekiç ve küçük bir demirci örsü kullanarak vurma yöntemini denedim. Çok zamanınız yoksa ve egzersize ihtiyacınız yoksa tavsiye etmiyorum. Bu çok fazla iş.

Sahip olduğunuz kıyma miktarını tartın ve ardından yukarıdaki işleme sürecinden eşit miktarda işlenmiş hayvansal yağı tartın. Kırmızı et hayvanlarından elde edilen yağ, mum mumuna benzer şekilde, soğuduğunda çok katı hale geldiğinden, en iyi beslenme ve kaliteyi koruma için tercih edilir. Bitkisel yağlar veya tereyağı kullanılmamalıdır.

Domuz veya kuzu yağı kullanılabilir ancak yağ asidi profili farklı olduğundan ve çok düşük bir sıcaklıkta eridiğinden tavsiye edilmez. Bu, sıcak havalarda yağın ve yağın ayrılmasına neden olabilir, bu nedenle pemikanı sıvı geçirmez kaplarda paketlemeye istekli değilseniz, depolama bir sorun haline gelir.

Machine Translated by Google

Melt the fat on low heat. It will start to melt at about 120°F.

Yağın sıcaklığını 150° F'nin altında tutmaya çalışın. Besin değerini korumak için yağsız eti düşük sıcaklıklarda kurutmak için zaman harcadınız, böylece yağla karıştırırken derin kızartmak istemezsiniz.

Machine Translated by Google

Mix the shredded meat into the melted fat, and stir until well blended.

Tamamlanan karışım, nemli, ufalanmış keklere çok benzemelidir. Karışım "ıslak" görünebilir, ancak yağın çoğu emilmeli veya et liflerini kaplamalıdır. Tencerenin dibinde sıvı yağ birikintisi çok az olmalı veya hiç olmamalıdır.

Machine Translated by Google

Sağlam bir kaşık kullanarak, sıcak karışımı istediğiniz bir kalıba bastırın veya bir Ziploc plastik torbaya koyun ve mümkün olduğunca fazla havayı alarak düz bir şekilde bastırın. Yukarıdaki gri renkli kalıplar, bir küp tereyağından biraz daha büyük olan ve yaklaşık 150 gram (toplam 1.000 kalori) pemican tutan mini somun tavalardır.

Ziploc torbaları sandviç boyutundadır ve yaklaşık 300 gram (toplam 2.000 kalori) pemican ile yüklenir. Düz basıldığında, yaklaşık 5" x 6" x Vi" kalınlığındadırlar. Soğuması ve sertleşmesi için bir kenara koyun. Nihai ürün çok sert olacaktır -neredeyse bir balmumu bloğu gibi- ve biraz koyu yulaf ezmesi gibi görünecektir. öğütülmüş kuru üzüm karıştırıldı.

Yukarıdaki gibi kek kalıpları veya somun tavaları gibi kalıplar kullanıyorsanız, pemican sertleştikten sonra kalıptan çıkarılabilir ve daha sonra plastik torbalarda veya yağlı bir kağıda sarılarak saklanabilir.

Sıklıkla kullandığım uygun bir yöntem, karışımı astarlı kek kalıplarına bastırmak ve ardından ortaya çıkan hokey disklerini kağıt astarlarıyla birlikte galon büyüklüğünde Ziploc plastik torbalarda saklamaktır. Standart bir kapkek tepsisindeki her kek, üstüne katı bir şekilde paketlerseniz yaklaşık 75-80 gram (yaklaşık 500 kalori) tutacaktır.

Pemikanınızı herhangi bir süre saklamak istiyorsanız, karanlık bir yerde saklanmalı veya ışık geçirmeyen kağıt veya alüminyum folyoya sarılmalı ve hava ve nemi dışarıda tutmak için plastik bir torbaya yerleştirilmelidir.

Machine Translated by Google

Pemmican soğutma gerektirmez ve kuru tutulduğu ve ışıktan ve doğrudan ısıdan korunduğu sürece oda sıcaklığında yıllarca saklanabilir.

Ne Kadar İhtiyacım Var?

Günde yarım kilo pemmikan, yerleşik bir yetişkin için gereken minimum miktardır ve yaklaşık 1.500 kalori sağlar. Hafif aktiviteler yapan biri, yarım kilonun dörtte üçünü ihtiyaçlarına daha uygun bulabilir ve bu da yaklaşık 2.200 kalori sağlar. Bu miktarın iki katı (veya daha fazlası), ağır fiziksel iş yaparken (hendek kazmayı veya dağa tırmanmayı düşünün) kolayca gerekli olabilir.

Pemmican, sırt çantasıyla gezmek ve yürüyüş yapmak için mükemmel bir besindir. On pound pemican, bir sırt çantalı gezgini tam bir hafta boyunca kolayca besler ve günde bir buçuk pound pemican sağlar, bu da 4.400 kalori sağlar - yüksek irtifalarda ve soğuk havalarda yorucu tırmanışları desteklemeye yetecek kadar.

Aynı 10 pound pemican, iki tam haftalık boş zaman kampı aktiviteleri için günde bir poundun dörtte üçünde yiyecek sağlayarak 2.200 kalori sağlar.

120 ° F'nin altında bir sıcaklıkta kurutulmuş ve otla beslenen hayvanlardan yağ haline getirilmiş, otla beslenmiş, yağsız kırmızı et kullanılarak doğru şekilde yapıldığında, pemmikan tam bir gıdadır ve tüm insanoğlunu tam olarak karşılamak için başka hiçbir besin veya takviye gerekli değildir. Beslenme gereksinimleri. Başka hiçbir tek gıda, kalorisi yoğun veya besleyici olarak tam değildir.

Machine Translated by Google

Uzun Kuyruk Kullanan Lezzetli Tarifler – “Bataklığın Süpermarketi”

-Sarah Hemingway tarafından-

"Siz adını verin, biz de onu uzun kuyruklardan yapalım!"

- İzciler Sloganı

Uzun kuyruklar (Typha latifolia), dünyadaki en çok yönlü bitkilerden biridir.
Dört mevsim kullanılabildiği için haklı olarak "Bataklık Süpermarketi" olarak adlandırılıyor. Bitkiler vahşi doğada hemen hemen her yerde bulunabilir.
Kuzey Amerika kıtasının tamamında bir su kaynağının olduğu ve neredeyse dünya çapında batı yarım kürede her yerde.

Alternatif Pratik Uygulamalar

Vahşi doğada kaybolan bir kişi uzun kuyruklar bulursa, hayatta kalmalarını sağlamak için gereken beş şeyden dördüne sahip olacağı söylenir: su, yiyecek, barınak ve yakıt. Yerli Amerikalılar, pek çok farklı nedenden dolayı uzun kuyruklar kullandılar:

El işleri (yeşil veya kuru yaprak veya tüy kullanarak):
Sığınak kapakları

Paspas, battaniye ve sepet yapmak

Avcılık veya balıkçılıkta kullanılan iplerin ip, kemer ve kayış yapımında kullanılması, savunma teçhizatı, ok milleri vb.

Tüy, ayakkabı ve şapkaları yalıtmak, yastıkları doldurmak veya bir bebeğin beşik tahtası.

Machine Translated by Google

İlaç

Polen hemostatik ve büzücüdür. Dış ve iç kanamayı, göğüs ağrılarını ve diğer kan durgunluğu biçimlerini kontrol etmek için kullanıldı. Polen ayrıca hafif idrar söktürücüdür.

Yanıkları, böcek ısırıklarını, sıyrıkları ve morlukları tedavi etmek için kökler kullanılmıştır. Taze, göllenmiş kökler doğrudan açık kabarcıklar ve enfeksiyonlar için bir lapa olarak kullanıldı, ayrıca püre haline getirildiğinde diş macunu olarak da kullanıldı.

Yanmış bitkilerin külü antiseptik özelliğinden dolayı kullanılmıştır ve yara ve sıyrıkların tedavisine iyi gelir.

Yakıt ve aydınlatma

Haşlanmış, süzülmüş ve fermente edilmiş uzun kuyruk kökleri, günümüzde etanol olarak kullanılan etanol salmaktadır. biyoyakıt.

Kuyruğun kafasının içindeki tüy, yangın çıkarmak için mükemmel bir kavlama sağlar.

Kahverengi çiçek başları meşale veya aydınlatma kaynağı olarak kullanılabilir.

balmumuna batırılır. Duman ayrıca böcekleri de uzaklaştıracaktır.

Baharda Kuyruğun Yenilebilir Parçaları:

Kedi Kuyruğu Vurmaları/Sapları

[4] Kaynak: https://thenorthwestforager.com/2014/04/17/cattail

Machine Translated by Google

Genç bitkinin bu kısmı çiğ olarak yenebilir veya mısır koçanı veya kuşkonmaz üzerinde pişirilerek yenebilir. Potasyum, fosfor ve A, B ve C vitaminleri içerirler ve yumuşak kabak ile salatalık karışımı gibi bir tada sahiptirler. Buna ek olarak, kuyruk filizi, protein ve doymamış yağın en iyi doğal kaynaklarından biridir ve besin açısından zengin enzimler ve mineraller sağlar.

Geç bahar:

Yapraklar

Kuyruk yaprakları, genç ve yumuşak olduklarında salatalar veya sandviçler için mükemmeldir.

Yaz Aylarında Kuyruğun Yenilebilir Parçaları:

Polen

Muhtemelen gezegende uzun kuyruk kadar kolay hasat edilen başka bir polen yoktur ve bu ince, una benzer elyafla yapılacak çok lezzetli şeyler vardır. Onu toplamak için, uzun kuyruklu bitkinin ucuna bir torba yerleştirmeniz ve poleni yakalamak için sallamanız gerekir. Çiğ olarak yenebilir -yoğurt, meyveli smoothieler, yulaf ezmesi veya salatalara serpebilirsiniz- veya sos ve çorbalar için un takviyesi veya koyulaştırıcı olarak kullanılabilir.

Sonbahar ve Kış Mevsiminde Cattail'in Yenilebilir Parçaları:

Kökler/Rizomlar

Yeraltı yan gövdelerine rizom denir - çoğumuz basitçe

onları kök olarak adlandırın ve onları hasat etmek için en iyi dönem sonbaharın sonundan ilkbaharın başlarına kadardır.

Bu parçalar yılın herhangi bir zamanında yenilebilir. Uzun kuyruklar, eşit ağırlıktaki patateslerin on katı nişasta içerir.

Machine Translated by Google

[5][6]

Çok tatlı ve lezzetli olan nişastayı hasat etmek için kökleri iyice temizlemeniz ve temiz suya koymadan önce onları rendelemeniz veya ezmeniz gerekir. Ardından dövülmüş parçaları temiz suda bekletip nişastanın dibe çökmesini bekleyebilir, süzebilir veya kaynatabilirsiniz. Nişasta toplamak için en iyi zaman, nişastanın köksapta depolandığı sonbahar sonu ve kış aylarıdır.

Tek bir akrelik uzun kuyruk yaklaşık 6.474 pound un üretebilir.
ortalama bir yıl boyunca.

[7]

[5] Fotoğraf: http://paperlandscape.com/?project=common-cattail-roots
[6] Fotoğraf: http://www.survivalistboards.com/showthread.php?t= 101880
[7] Fotoğraf: http://www.eattheweeds.com/newsletter-23-december-2014/

Machine Translated by Google

İlk önce kökleri soyup doğramanız ve ardından çok iyi temizlemeniz gerekir. Daha sonra, uzun lif iplerini çıkarmanız, tamamen kurumasına izin verdikten sonra toz haline getirmeniz ve ardından bunu un olarak kullanmanız gerekir.

Tarifler:

taraklı uzun kuyruklar

2 su bardağı kıyılmış uzun kuyruk 2 yumurta ½ su bardağı eritilmiş tereyağı ½ çay kaşığı şeker ½ çay kaşığı hindistan cevizi ½ çay kaşığı karabiber 1 su bardağı süt (180° F'de haşlanmış)

Kuyruğun üstlerini, yumurtaları, tereyağını, şekeri, hindistan cevizini ve karabiberi bir kasede karıştırırken, haşlanmış sütü yavaş yavaş ekleyin ve iyice karıştırın.

Karışımı yağlanmış bir güveç kabına dökün, üzerine rendelenmiş İsviçre peyniri (isteğe bağlı) ve biraz tereyağı ekleyin. 275 ° F'de 30 dakika pişirin.

Kedi Kuyruğu Polen Bisküvi

3 yemek kaşığı kabartma tozu 1⅓ su bardağı un

¼ fincan kedi kuyruğu poleni 1 çay kaşığı tuz

4 yemek kaşığı katı yağ ⅓ su bardağı süt

Fırını 450° F'ye ısıtın. Tüm malzemeleri karıştırın. Hamuru bisküvi şeklinde kesin ve 425 derecede 20 dakika pişirin.

Machine Translated by Google

Kedi Kuyruğu Polen Krep

½ fincan kuyruk

½ su bardağı un

2 yemek kaşığı kabartma tozu 1 yemek kaşığı

tuz 1 yumurta 1 su bardağı süt 3 yemek

kaşığı pastırma damlacıkları Tüm malzemeleri

karıştırın.

Dört inçlik gözleme miktarlarında sıcak bir tavaya veya ızgaraya dökün.

Kuyruklu Güveç

2 su bardağı kazınmış uzun kuyruk sivri uçları

1 su bardağı ekmek kırıntısı 1

yumurta (dövülmüş) ½ su

bardağı süt

1 adet doğranmış soğan

Tuz ve karabiber (damak tadına göre) ½ su bardağı

rendelenmiş kaşar peyniri

Tüm malzemeleri bir güveç kabında birleştirin ve 25 dakika boyunca 350 ° F'ye ayarlanmış bir fırına koyun. Sıcak servis yapın.

Uzun Meşe Palamudu Ekmeği

1 su bardağı palamut unu

1 su bardağı kedi kuyruğu unu (veya glütenli başka bir un) 2 yemek

kaşığı kabartma tozu ½ çay kaşığı deniz tuzu 3 yemek kaşığı bal, agave

nektarı veya saf akçaağaç şurubu 2-omega-üç yumurta (veya normal),

çırpılmış ¾ bardak tam yağlı süt

Machine Translated by Google

3 yemek kaşığı zeytin, üzüm çekirdeği veya hindistancevizi yağı

Tüm malzemeleri birlikte karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına dökün. 400 ° F'de 30 dakika pişirin.

Kedi Kuyruğu Yabani Pirinç Pilavı

Bu tarif esmer pirinçle yapılabilir, ancak yabani pirinç ona özel bir boyut katar.

1 su bardağı kuru yabani pirinç (4 su bardağı pişmiş)

2 yemek kaşığı susam yağı

½ su bardağı doğranmış yeşil soğan

2 su bardağı uzun kuyruk sürgünleri, dilimlenmiş (yaklaşık 30 uzun kuyruk)

2 yemek kaşığı tuz

½ su bardağı rendelenmiş badem

Yabani pirinci yumuşayana kadar pişirin. Soğanı ve kuyruk sürgünlerini susam yağında yumuşayana ve yarı saydam olana kadar soteleyin. Pirinci ve sotelenmiş kedi kuyruğu sürgünlerini ve soğanı birlikte karıştırın. Tuz ve rendelenmiş bademleri ekleyin. Sıcak servis yapın.

Kedi Kuyruğu Yabani Pirinç Çorbası

1 su bardağı kuru yabani pirinç (4 su bardağı pişmiş)

2 yemek kaşığı susam yağı

½ su bardağı doğranmış yeşil soğan

2 su bardağı uzun kuyruk sürgünleri, dilimlenmiş (yaklaşık 30 uzun kuyruk)

2 yemek kaşığı tuz

Yabani pirinci yumuşayana kadar pişirin. Kalın dipli bir çorba tenceresinde, soğanı ve kuyruk sürgünlerini susam yağında yumuşayana ve yarı saydam olana kadar soteleyin. Pişmiş yabani pirinç, tuz ve 4 su bardağı tavuk suyu veya seçtiğiniz diğer çorba suyunu ekleyin. 15-20 dakika birlikte pişirin ve servis yapın.

Machine Translated by Google

Sarımsak Tereyağı ile Kızarmış Kedi

Cat-on-the-Cob with Garlic Butter

36

30-40 uzun kuyruk çiçeği, soyulmuş

Sarımsak yağı:

89

- ❖ ½ su bardağı tuzsuz tereyağı
- ❖ ½ su bardağı zeytinyağı
- ❖ ¼ çay kaşığı tuz
- ❖ 12 diş ezilmiş sarımsak
- ❖ 1 su bardağı taze doğranmış yabani otlar (veya maydanoz veya diğer taze bahçe bitkileri)

Tereyağı, yağı, tuzu, taze sarımsak ve yabani otları pürüzsüz oluncaya kadar çırparak bir mutfak robotunda sarımsaklı tereyağı yapın.

Not: Tuzlu tereyağı kullanıyorsanız, tuzu tarifteki tuzdan çıkarın.

Zeytinyağı, tereyağının soğutulduktan sonra bile güzel, kremsi ve sürülebilir olmasını sağlar. Buzdolabında kullanış lı olmak için bundan bir parti yapmayı severim. Yeşillerin mevsimde olduğu zamanlarda dondurmak için daha büyük bir parti de yapabilirsiniz.

[8] Photo from: http://www.blossings.com/cattail-greens-cobs/

[9] Photo from: http://s4.hotcouponworld.com/images/media/cattail%20cob_IMG_0285.jpg.html

Machine Translated by Google

Kuyruklu çiçek başlarını 10 dakika suda kaynatın. Tereyağı, tuz, taze sarımsak ve maydanozu pürüzsüz olana kadar çırparak bir mutfak robotunda sarımsaklı tereyağı yapın. Kuyruklu çiçek başlarını boşaltın ve sarımsaklı tereyağı ile cömertçe sürün. Onları koçanındaki minyatür mısır gibi yiyin.

Cattail Çiçek/Fişler Buzdolabı Turşusu

Yaklaşık 30 veya 40 litrelik bir kavanozu sıkıca doldurmaya yetecek kadar kuyruk çiçeği/sürgün

4 diş sarımsak, soyulmuş

1 çay kaşığı bütün karabiber

4 ila 6 defne yaprağı

¾ fincan elma sirkesi (bitki sirkenizden biraz kullanın!)

1½ su bardağı zeytinyağı

3 yemek kaşığı tuz

1¼ bardak su

Kuyrukları 5 ila 10 dakika suda kaynatın ve iyice süzün. Çiçek başlarını/sürgünlerini, sarımsakları, karabiberleri ve defne yapraklarını temiz, steril bir litre kavanoza doldurun.

[10] https://thesurvivalpodcast.com/forum/index.php?topic=23694.0

[11] https://thenorthwestforager.com/2014/04/17/cattail/

Machine Translated by Google

Bir tencerede sirke, yağ, su ve tuzu birleştirin. Kaynatın, ocaktan alın ve kuyrukların üzerine dökün. Sıvı kavanozun üstüne ulaşmazsa biraz daha yağ, sirke ve su ekleyin.

Üzerini örtüp buzdolabında bir gece bekletin. Turşu yapma konusunda deneyimliyseniz, favori turşu tariflerinizden bazılarını deneyebilir ve hazırlayabilirsiniz.
olarak korur.

Hint Kedi Kuyruğu Kaşık Ekmek

Fırını 400 ° F'ye ısıtın.

½ su bardağı tereyağı

2 su bardağı taze çiçek tomurcukları veya koçanı üzerinde uzun kuyruklar

½ su bardağı doğranmış soğan

½ su bardağı doğranmış yeşil biber

tuz

1 su bardağı keskin peynir

bir tutam pul biber

Tereyağını bir tavada eritin ve kuyruk tomurcukları, soğan, yeşil biber ve tuzu ekleyin. 5 dakika veya yumuşayana kadar soteleyin. Yağlanmış fırın tepsisine dökün. Peynir ve pul biber serpin. Peynir eriyene kadar pişirin. Sıcakken tabağa kaşıkla dökün.

[12] http://the3foragers.blogspot.ro/2015/06/cattail-recipe-cattail-flower-bread.html

Machine Translated by Google

Öncüler Tütsü Evlerini Nasıl İnşa Ettiler?

-John Paicu tarafından-

"Bana bir tütsü tüttür, kahvaltı için geri geleceğim"

-Ace Rimmer, Kızıl Cüce

Bir zamanlar her evde bir sigarahane vardı. haneler sert ağaç ve tuğladan kendi tütsülerini yapar ve sonra her türlü eti hazırlamak için kullanırlardı. Serin ve kuru yerlerde muhafaza edilen füme ürünler bir yıla kadar dayanır. Günümüzde çok az insan hala geleneksel tütsüleri kullanıyor olsa da, sağlıklı ve lezzetli et yemeye önem verenler, kendi arka bahçenize bir tütsüleme yapmanın göründüğünden daha kolay olduğunu bilmelidir.

Sigara içmek et, balık ve hatta peynir hazırlamanın en iyi, en lezzetli ve en sağlıklı yollarından biridir ve öncüler bunu yüzyıllardır yapıyor. Ama o zamanlar etin tadını iyileştirmek için yapmıyorlardı. Bir kantinin asıl amacı eti korumaktı. Koruma, sürekli sigara içme (genellikle soğuk duman kullanarak iki haftadan fazla) ve tuz kürleme ile yapılmıştır. Öncüler, soğutma sistemleri olmadığı için ürünleri uzun süre (bazen iki yıla kadar) sigara içicisinde bırakırlardı.

Süpermarketlerden satın aldığımız hiçbir şeyin artık sağlıklı olmadığı işlenmiş gıda endüstrisi dünyasında yaşadığımız için seçeneklerimizi yeniden değerlendirmek ve etimizi pişirmek için daha iyi bir yol bulmak istemek çok doğal. Sigara, eti koruyucu madde olmadan doğal şekilde hazırlamanıza yardımcı olan yöntemlerden biridir. Daha uzun süre dayanır ve lezzetlidir. Başlamak için, hepiniz

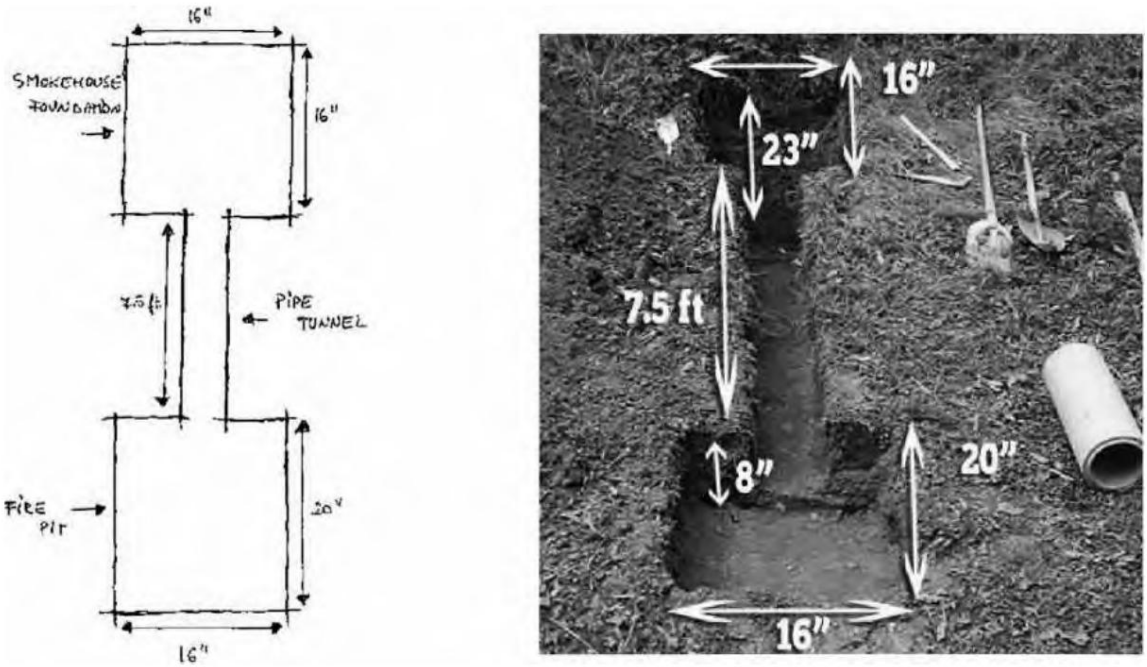
Machine Translated by Google

yapılması gereken tütsühaneyi inşa etmek, eti satın almak, ateşi yakmak ve dumanın sihrini işlemesine izin vermektir.

En kolay ve en güvenli model parkeden yapılmış olsa da, inşa edebileceğiniz farklı tipte tütsüler vardır. Genellikle "yavaş pişirme fırını" olarak anılır, bir kantinin içindeki sıcaklık 200 derece Fahrenheit'i geçmemelidir.

Bir Tütsü Evinin Nasıl İnşa Edileceğine İlişkin Adım Adım Kılavuz Pioneer Yolu

İlk olarak, duman odasını inşa etmek istediğiniz alanı tanımlamanız gerekir [Şekil 1]. Alan düzgün bir şekilde çizildikten sonra, bir sonraki adım oluğu kazmaktır. Geleneksel şekil neredeyse kare şeklinde bir dambıl gibi görünüyor. Dumanın yukarı gitmesine izin vermek için ateş çukuru yokuş aşağı inşa edilmelidir.

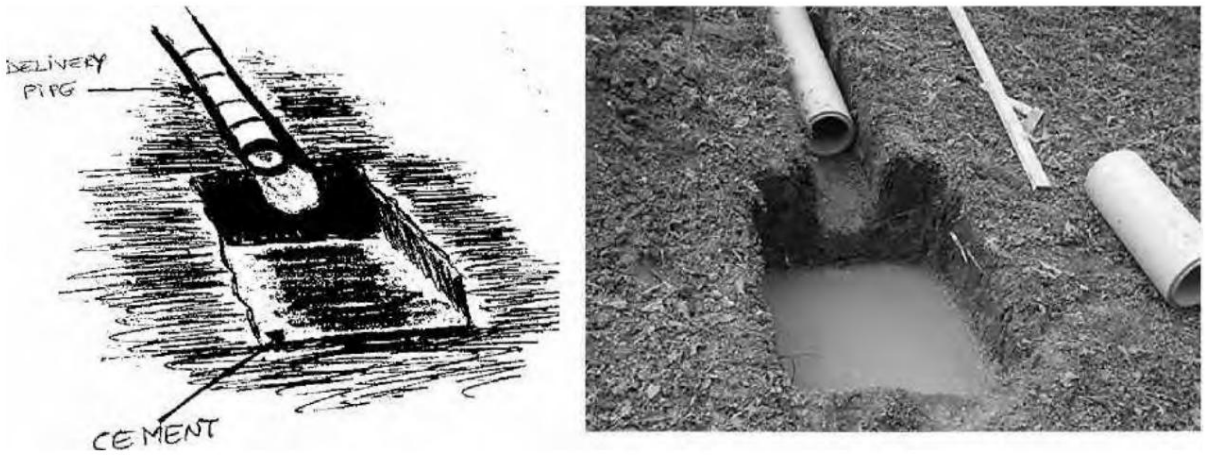


Şekil 1

Machine Translated by Google

Ateş çukuru için kare şeklindeki deliğin çapı 16" uzunluğunda, 20" genişliğinde ve 8" derinliğindedir. Duman odasının derinliği, dumanın düzgün bir şekilde sirkülasyonunu sağlamak için yukarı doğru inşa edilmesi gerektiğinden değişir. Ardından, ateş çukurundan tütsühanenizin temeline kadar bir tünel kazmanız gerekiyor.Tünel uzunluğu 7,5 fit olmalıdır.

Kantinin temeline gelince, çap 16" uzunluğunda, 16" genişliğinde ve 23" derinliğinde olmalıdır. Ateş çukuru ile temel arasına dumanın ete yönlendirilmesine yardımcı olacak bir dağıtım borusu yerleştirilir.



Şekil 2.

Ateş çukuru ateş tuğlalarından yapılmıştır ve temel olarak beton kullanabilirsiniz [Şekil 3]. Dağıtım borusunu izole etmek için aynı betonu kullanın ve yangın kutusunun önüne bir demir kapı takın, böylece dumanı oluşturmak için yanması gereken ahşabı yerleştirebilirsiniz.

Machine Translated by Google

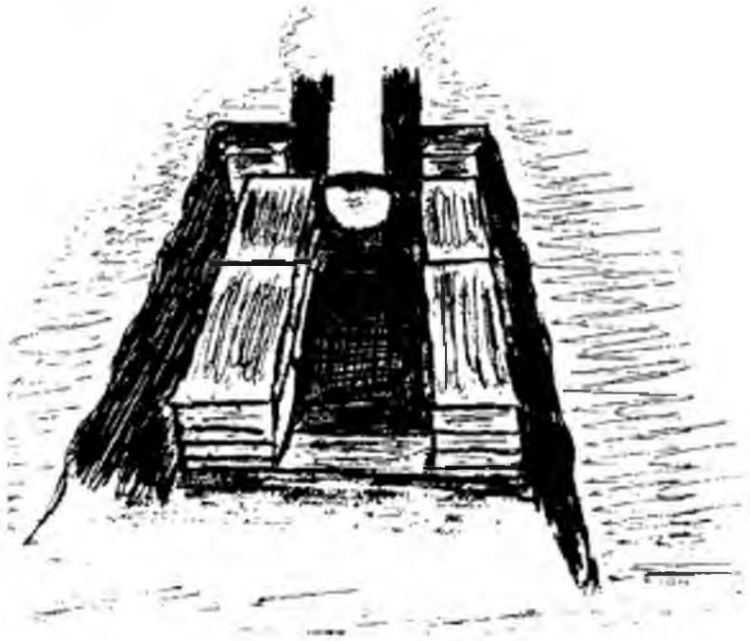
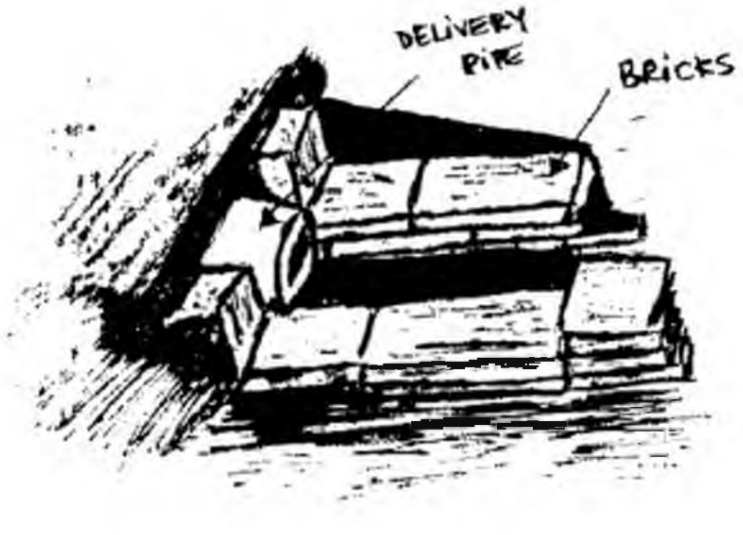


Figure 3.



Machine Translated by Google

Yangın kutusunu duman odasına bağlamak için kurulan borunun eğimi yukarıya doğru olmalıdır. Çimento zeminin tam ortasındaki duman odasına ulaşmak için kıvrılacaktır [Şekil 4].

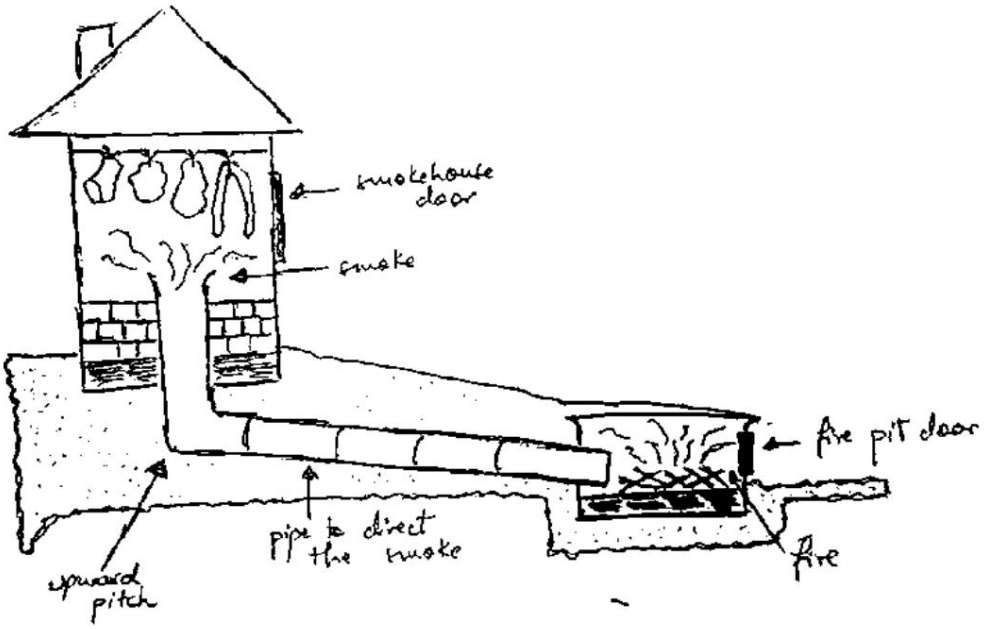


Figure 4.

Machine Translated by Google

Duman Evi İnşası

Artık ocak ve tamamlandı ve dağıtım borusu düzgün bir şekilde kuruldu ve takıldı, şimdi duman odasının inşasına geçme zamanı.

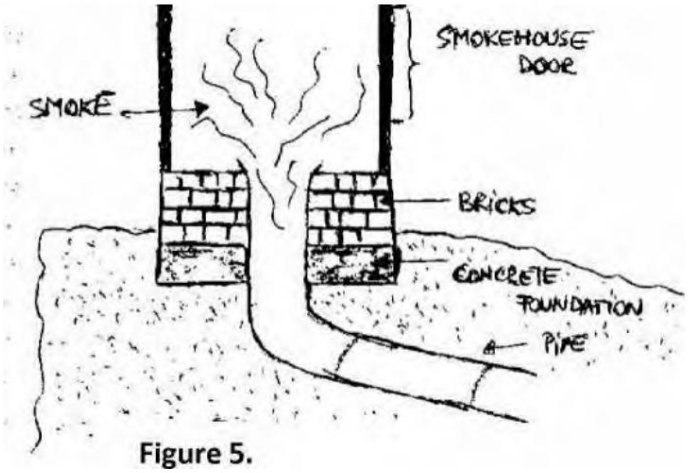


Figure 5.

Beton bir temel dökün ve kurumasını bekleyin [Şekil 5]. Temelin derinliği 23" ise, temel yaklaşık 17" olmalıdır. Devam et

kantinin duvarlarını tuğladan inşa etmek. Yaklaşık beş kat tuğla yeterli olmalıdır (Bu, temelinizin yaklaşık 10 "yüksekliğinde olacağı anlamına gelir.).

Kantinin ahşap temeli için en iyi sert ağaç türü kiraz, elma, armut veya kayısı. Dayanıklı ve uygun fiyatlı oldukları için paletleri kullanabilirsiniz. Dumanhanenizin tabanı kare şeklinde olmalı ve tuğla temelden sonra mükemmel bir şekilde kalıplanmalıdır. Bu küçük boyutlu bir tütsü odası olduğundan, yüksekliği 3 fit'i geçmemeye çalışın.

Figure 6.

Tuğla temelin 16" x 16" olduğu göz önüne alındığında, ahşap kantinin tabanı da 16" x 16" olmalıdır. Yükseklikte, duvarlar için 3 fit ve çatı için 1 fit yeterli olmalıdır [Şekil 6].

Machine Translated by Google

Şekil 7.

Çatı için geleneksel bir üçgen şekle yapıştırın ve sonunda baca için yanlardan birinde bir delik açın. Çatıyı duvarlara delmeyin.
tütsühane. Çıkarılabilir olmalıdır ki istediğiniz zaman eti kontrol edebilir, hatta kapıyı kullanmak istemiyorsanız ürünü kolaylıkla çıkartabilirsiniz.

Kantinin içine ahşap raflar yerleştirmelisiniz. (Birbirinden 0,5 inç mesafede birkaç V çentiği oluşturmayı unutmayın.) Bu, eti asmak için kullanacağınız çelik kancaları yerleştirmenize yardımcı olacaktır.

Machine Translated by Google

Tütsühane tamamlandıktan [Şekil 8] ve tuğla temelin üzerine monte edildikten sonra boruyu toprakla kaplayın ve üstüne tahta paletler yerleştirin [Şekil 9]. Bunları, tütsühaneye gitmek ve füme ürünleri almak için adım olarak kullanacaksınız.

Şekil 8.

Dumanhaneyi istediğiniz renge boyayın (koyu kahverengi olması tavsiye edilir) ve içerideki sıcaklığı izlemenize yardımcı olması için kapının ortasına bir termostat takın.

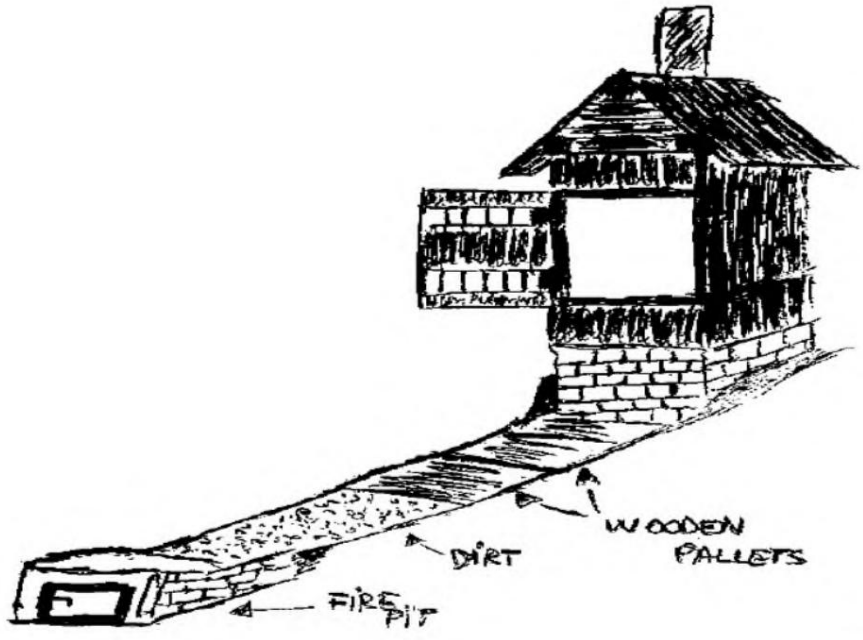


Figure 9

Machine Translated by Google

Et Nasıl Doğru İçilir

Sigara içenlerde eti iyileştirmek (veya tütsülemek) artık bir zorunluluk değildir. Öncüler, ürünlerini yerleştirecek ve raf ömrünü uzatacak buzdolapları, dondurucular veya ek depolama tesisleri olmadığı için bunu yaptılar. Ancak süreç hala et, balık ve hatta peynir tüketmenin ve hazırlamanın en lezzetli ve en sağlıklı yollarından biridir. Temel olarak kürleme, et ürünlerine (domuz eti, dana eti, tavuk, hindi, ördek vb.) dumanla "tatlandırmak" anlamına gelir.

Kürleme, barbekü ve ızgaradan farklıdır. Füme et 52°F ile 140°F arasındaki sıcaklıklarda hazırlanır ve işlem birkaç saatten iki haftaya kadar sürebilir. Kürlenmiş etin içi ve dışı iyice pişirilir. Dışı güzel bir füme rengi vermek ve içi nemli tutmak için etinizi sadece bir veya iki saat tütsülemeyi tercih edebilir ve daha sonra tüketmeden önce bir kez daha fırında veya tavada pişirebilirsiniz.

Sigara içmenin bazı önemli faydaları:

Uzatılmış raf ömrü

Belirli bakteri türlerini öldürür
Küf birikimini önler

Yağların o ekşi, ekşi tadı almasını engeller.

Lezzet ve tadı iyileştirir

Etin rengini değiştirir—tütsülenmiş et çok lezzetli görünür!

Ürünleri tütsühanede ne kadar uzun süre tutarsanız, o kadar tuzlu olurlar. Bunun nedeni, kürlendiğinde etin nemini kaybetmesidir. Ağır kürlenmiş et ürünleri uzun raf ömrüne sahiptir ve aylarca tüketilebilir.

Machine Translated by Google

17. yüzyıldan denizciler nasıl

Yüzyılda Korunmuş Su

Aylarca Gönderim Var

- S. Walter tarafından -

"Kuyu kuruyana kadar suyun kıymetini bilemeyiz."

- Thomas Fuller, 1732 fi, şuna benzer eski bir Slovak atasözü: "Su, dünyanın ilk ve en önemli ilacıdır." Daha doğru olamazdı.

16. ve 19. yüzyıllar arasında , deniz savaşlarına ve denizdeki uluslararası ticaret yollarına yelkenli gemiler egemen oldu. Bu dönem boyunca, dörtgen gemiler ilk yerleşimcileri, sömürgecileri ve Avrupalı kaşifleri dünyanın farklı bölgelerine taşıyarak tarihteki dünyanın en yaygın insan göçlerinden birine işaret etti. "Yelken Çağı" olarak adlandırılan bu dönem, 1571'de İnebahtı Savaşı ile başladı ve 1862'de buharla çalışan CSS Virginia'nın USS Kongresi ve USS Cumberland yelkenli gemilerini yok etmesiyle Hampton Roads Savaşı ile sona erdi[2]

Avrupa ve Amerikan kolonileri, 16. ve 19. yüzyıllar arasında çok güçlü bir bağlantı paylaştı: nakliye. O zamanlar denizciler denizde haftalar, hatta aylar geçirir ve tatlı suyu korumanın bir yolunu bulmak zorunda kalırlardı.

1568'de İspanyol donanmasının günlük su oranı 0.25 galondu. Şarap mükemmel bir ekstra kalori kaynağı olabilirdi, ancak suyu kuruttu.

Machine Translated by Google

gövde. Bazıları şarabını bile içmedi. Şarabı Amerika'ya vardıklarında satmak için sakladılar.[3] 1636'da Amsterdam Amiralliği, 100 denizcinin bulunduğu gemilerin, yiyecek dışında 35 fıçı bira da taşımasına izin verdi.[4]

Jamaika 1655'te fethedildiğinde, rom yaygın olarak kullanılabilir hale geldi. Ucuzdu ve denizciler kısa sürede tahta fıçılarda biradan daha iyi dayandığını anladılar. 1740 yılına kadar denizciler, kaptanın izniyle romu sade biçimde içtiler.

Ancak daha sonra Amirallik, su ile karıştırılmasını talep ederek "grog" adı verilen ünlü bir içecek üretti. Denizde uzun yolculuklarda, denizciler önemli miktarda içilebilir suya ihtiyaç duyuyorlardı. Ancak, her zaman gemide bulundurdukları fıçılar, mürettebatı susuz bırakmaya asla yeterli olmadı.

Kıtlığı gidermek için suyu şarap veya bira ile tatlandıracak ve böylece gemideki mevcut galonları da artıracaklardı. Ancak tahta fıçılar genellikle yosun geliştirirdi. Şarap ve bira oldukça çabuk bozulur, bu yüzden bir çözüm buldular: karışıma rom eklemek. Rom sadece su miktarını artırmadı. Ayrıca suyu arıtmak için de kullanılmıştır. Bir galon suyu arıtmak için on altı ons rom (bir pint) yeterlidir.

Uygulama Kraliyet Donanması'na bağlı kalmasa da, kirli suyu dezenfekte etmek için uygun bir alternatif olduğu kanıtlandı. Tadı tercihlerinize tam olarak uymuyorsa, karışıma iki yemek kaşığı şeker veya biraz limon suyu (yaklaşık 30 ons) eklemeyi deneyin.

Romdaki alkol zararlı patojenleri ve bakterileri öldürür, böylece mevcut suyu sarhoş olmadan içmek için güvenli hale getirir.

Bununla birlikte, denizciler tarafından alkollü içecekler tercih edilse de, aşırı hoşgörü genellikle mürettebatın disiplin ve performansta bozulmasına yol açacaktı.

Machine Translated by Google

Üstelik sudan çok daha pahalıydı. Üç ay süren bir gemi, 135 erkek için kişi başına günde yaklaşık bir galon gerektirecektir. Günlük tüketim, savaş koşullarına, firarlara, hastalığa ve hava sıcaklığına bağlı olarak dalgalanacaktır.

Uzun süreli yerleşimler olmadan önce atalarımız genellikle kamp kurar ya da yakınlarda bir su kaynağının olduğu bir yerde kalırdı.

Uzun Süreli Su Deposu

1630'da denizciler sularını tahta fıçılarda saklardı. Kısa süre sonra fıçıların sızdığını ve çürüdüğünü, böylece yosun ve bakteri birikimine yol açtığını fark ettiler. Bir önlem olarak, kullanmadan önce fıçıları boyamaya ve içlerini kömürleştirmeye başladılar.

Sülfürizasyon, bakterileri öldürmek için kullanılan başka bir uygulamaydı. Bu, varillerin içinde kükürt yakmayı ve kükürt dioksit üretmeyi içeriyordu.[5] Çoğunlukla çürük yumurtalarla ilişkilendirilen ağır kokuya rağmen, su içmek güvenliydi.

Hoş olmayan çürük yumurta kokusundan kurtulmanın muhtemelen en basit yöntemi suyu klorlamak. Ancak, yalnızca normal çamaşır suyu kullandığınızdan emin olun. Ek katkı maddeleri veya temizleme solüsyonları içermemelidir.

Renk güçlendiriciler, kokular ve diğer özelliklere sahip ürünlerden uzak durun. 12,5 galon su için bir pint (16 sıvı ons) klor kullanın. Karışımı karıştırın ve 30 dakika bekletin. (Yarı saydam hale gelmelidir.) Su sadece hafif bir klor kokusuna sahip olmalıdır.

Çamaşır suyu kullanmanın tarihi, bir İngiliz bilim adamının kolera'nın kirli bir su borusu nedeniyle yayıldığını öğrendiği 1800'lere kadar uzanıyor. John Snow, keşfi üzerine suya klor uyguladı ve bu da insanların umduğu kadar etkili oldu. Bu keşif, klor gibi belediye su filtreleri kurmak için ilk hükümet kamu düzenlemesine yol açtı. Belediye suyunuz şebeke suyuna klor eklemiyorsa uygulamanız gereken işlem şudur:

Machine Translated by Google

Her iki litre suya iki damla kokusuz klorlu ağartıcı ekleyin.
Katkı maddesi içermediğinden emin olun.

Suyu içmeden veya kullanmadan önce 30 dakika bekletin.

Sudaki klor kokusu hala devam ediyorsa 15 dakika daha bekletin.

! FEMA tarafından belirtilen şekilde kokulu ağartıcılar, renk güvenli ağartıcılar veya ilave temizleyiciler içeren ağartıcılar kullanmayın, çünkü bunlar suyunuzu kirletecektir.

! Çamaşır suyu veya ev tipi ağartıcıdan çok daha güçlü olduğu için havuz kloru kullanmayın.

Ev veya çamaşır ağartıcılarının yanı sıra klor dioksit tabletleri ve su damlaları da kullanabilirsiniz. İçilebilir Aqua tabletlerin bakteri, Giardia, Lamblia, Cryptosporidium ve virüslere karşı etkili olduğu kanıtlanmıştır. AquaMira su arıtma damlaları EPA tescillidir ve bir onsluk tek bir şişe damla 30 galon suyu tedavi edebilir.
su.

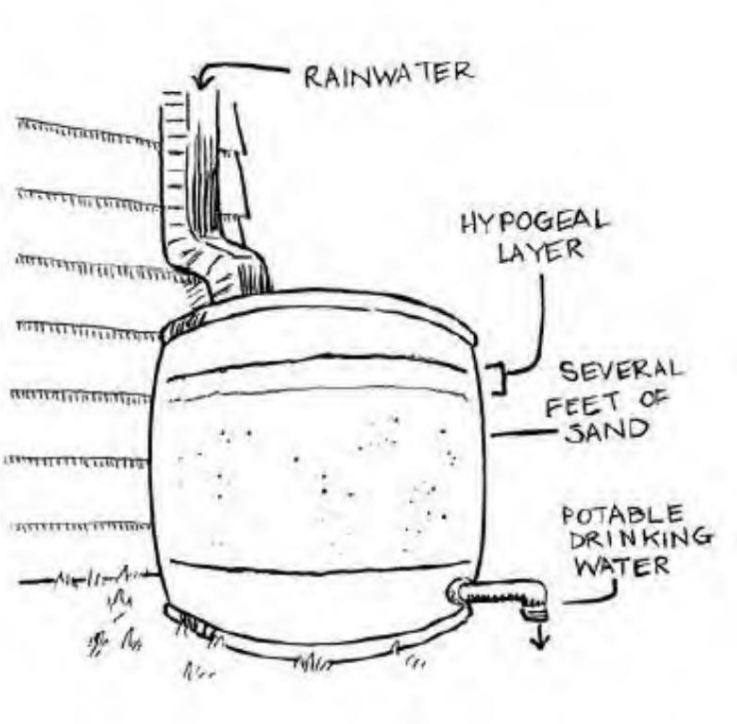
Suyunuza iyot ile muamele etmek de temiz içme suyu sağlayabilir. Her galon suya 12 damla %2 tentür iyot ekleyin. Unutulmaması gereken tek önemli şey, hamile veya emziren aile ve arkadaşların bu işlemle arıtılmış suyu içemeyecekleridir.

Damıtma, suyu dezenfekte etmenin başka bir yoludur. Temel olarak, suyu buhar haline gelene kadar ısıtır, o buharı soğutur ve arıtılmış suyu yakalarsınız. Tek dezavantajı zaman alıcı bir işlem olması ile ihtiyacınız olan temiz suyu size verecektir.

Yukarıdaki tüm seçeneklere harcayacak kadar zamanınız ve paranız yoksa, suyunuzu elektrik ve teknoloji kullanmadan filtrelemenin yolları var. Bu, atalarımızın 1600'lerin başında suyu sterilize etmek için kullandıkları kum filtrelerine ve 1700'lerde yün, kömür ve kömürden yapılmış ilk su filtrelerine dayanmaktadır.

Machine Translated by Google

İlk olarak, kum filtreleri vardı. Bunlar, kompakt toprağı ve suda ıslanma kabiliyetini kullanır. Tarih, insanların suyu üç ila beş fit kumdan yavaş ve dikkatli bir şekilde akıttığını kaydeder. Suyun artık tehlikeli mikroorganizmalar ve artıklarla dolu olmadığını öğrendiklerinde suyu daha sonra kaynatırlardı. Kum filtreleri hakkında bilinmesi gereken en önemli şey, üst tabakanın düzenli olarak temizlenmesi ve değiştirilmesi gerektiğidir.



Machine Translated by Google

Günümüzde su depolamak için farklı kaplar kullanılmaktadır. Plastik kullanacaksanız, aşağıdaki düşünceleri aklınızda bulundurun:

Tüm plastik kaplar yiyecek ve su için güvenli değildir. emin olun
seçtiğiniz plastiğin dışında 1 ila 7 arasında bir sayı ile geri dönüşüm sembolü vardır. Ancak 7 sayısına karşı dikkatli olun. Tıpkı diğerleri gibi gıda sınıfı olmasına rağmen, kap herhangi bir yiyecek için kullanılmadıysa, ona güvenmeyin.

En iyi gıda sınıfı kaplar, 2 numara ile işaretlenmiş olanlardır.

Evinizde var olan plastik kaplara gidiyorsanız eski kapları tekrar kullanmayınız.
süt sürahileri veya karton tipi meyve suyu kutuları.

Plastik kabı iyice yıkadığınızdan emin olun. Kokudan kurtulamıyorsanız, kullanmayın.
Gatorade şişeleri gibi plastik kapları sterilize ederken şu adımları izleyin:

- o Her şişeyi su ve bulaşık deterjanı kullanarak yıkayın.
- o Her şişeyi ve kapağı 1'lik çamaşır suyu solüsyonuyla tersten sterilize edin.
  1 litre su ile karıştırılmış çay kaşığı çamaşır suyu.
- o Sanitize edilmiş şişeyi temiz suyla durulayın
- o Her şişeyi musluk suyuyla doldurun.
- o İki damla standart kokusuz ev tipi çamaşır suyu ekleyin (%4-6 sodyum
  hipoklorit).
- o Su deponuzu yılda bir kez boşaltın ve yenileyin.

Tamamen güvende olmak istiyorsanız, kullanılacak en iyi kaplar yenileridir.

Machine Translated by Google

1	2	3	4	5	6	7
PETE	**HDPE**	**PVC**	**LDPE**	**PP**	**PS**	**OTHER**
polyethylene terephthalate	high-density polyethylene	polyvinyl chloride	low-density polyethylene	polypropylene		other plastics, including acrylic, polycarbonate, polyactic fibers, nylon, fiberglass
soft drink bottles, mineral water, fruit juice containers and cooking oil	milk jugs, cleaning agents, laundry detergents, bleaching agents, shampoo bottles, washing and shower soaps	trays for sweets, fruit, plastic packing (bubble foil) and food foils to wrap the foodstuff	crushed bottles, shopping bags, highly-resistant sacks and most of the wrappings	furniture, consumers, luggage, toys as well as bumpers, lining and external borders of the cars	toys, hard packing, refrigerator trays, cosmetic bags, costume jewellery, audio cassettes, CD cases, vending cups	an example of one type is a polycarbonate used for CD production and baby feeding bottles

Machine Translated by Google

Cam kaplar seçecekseniz, işte bazı yönergeler:

- Cam kabınızın gıdaya uygun olduğundan emin olunuz. Bazı kaplar, sizi ve sevdiklerinizi tehlikeye atabilecek kimyasalları depolamak için kullanılmış olabilir.
- Camın kolayca kırılabileceğini unutmayınız. Ayrıca donma altında çatlayabilir sıcaklıklar. Daha da kötüsü, suyunuzdaki kirleticileri tutabilecek, göremediğiniz küçük, görünmez kusurları olabilir. Uygun depolamayı hazırlayın.
- Yiyecek ve su için güvenli olan en iyi cam eşya formu Borosilikat'tır. cam, daha popüler olarak Pyrex olarak bilinir.
- Isı olmadığı için kendisine Pyrex diyen soda-kireç esaslı camlara dikkat edin. dayanıklı (yani Mason kavanozlar).

Başka bir depolama şekli, aslında gümüşün antibakteriyel özelliklerine dayanan paslanmaz çelik olabilir.

- Suyunuzun klor ile arıtılıp arıtılmadığını düşünün. Paslanmaz çelik aslında ilk iki seçeneğe göre daha dayanıklı olmasına rağmen, tek başına klor kabı aşındırabilir.
- Riskleri azaltmak için koruyucu kaplama ile kaplanmış çelik variller aramak daha iyidir.
- Her kapta olduğu gibi paslanmaz çelik kaplarınızın da gıda olmasına dikkat edin. seviye.

Filtreleme Su Kaynakları

1800'lerin başında denizciler suyu filtrelemeye başladılar. Tahta fıçılar zamanla çürür, bu da suyun kalitesini etkiler. Tazeliğini korumak için kokuşmuş su kaynaklarına barut eklemeye başladılar. Kara barut olarak da bilinen barut, kömür, kükürt ve güherçileden (potasyum nitrat) yapılmıştır. Bir galon suya ortalama üç ons barut eklendi. Tüketmeden önce karışımı birkaç saat bekletin.

Machine Translated by Google

Denizciler suyu tazelemek için ne kadar barut gerektiğini bilmiyorlardı. Sadece suyun berraklık seviyesini, kokusunu ve tadını kontrol ettiler. Su çürük kokmuyorsa ve yarı saydamlık arttıysa, içmek güvenliydi. Aksi takdirde, karışıma daha fazla barut eklerlerdi.

Barutun, kokuşmuş suyu içmek için güvenli hale getirmek için uygun bir çözüm olduğunu anladıktan kısa bir süre sonra, kömür kullanmaya başladılar. Japonlar, 17. yüzyılda suyu filtrelemek için kömürü ilk kullananlardı. Aktif kömür, kloru giderir ve kirlenmiş suda bulunan ek tortular.

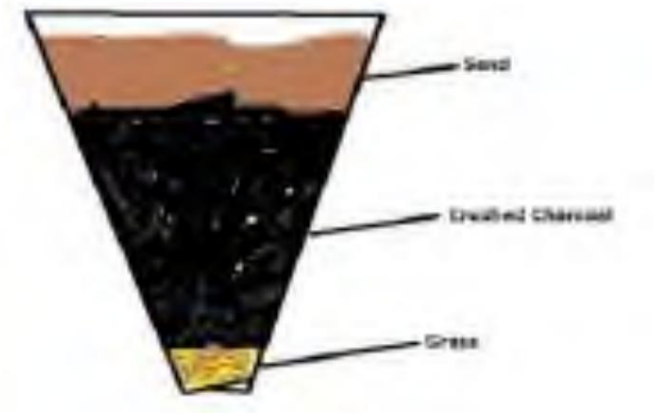
Kömürlü Japon Su Filtresi Nasıl Yapılacağına İlişkin Talimatlar:

Kömürü taze, soğutulmuş ve tercihen bir kamp ateşinden elde edin.
Kül ve kiri çıkarın, en büyük parçaları seçin ve daha küçük parçalara ayırın.

Bir plastik şişe alın (normal bir soda şişesinin yapması gerekir) ve alt kısmını kesin - şişe ne kadar uzun ve genişse o kadar iyidir.
Küçük açıklığı bir bezle örtün (veya çimen de kullanabilirsiniz).
Şişenin kapağına küçük bir delik açın.
Şimdi ezilmiş kömürü şişeye doldurun. Sıkıca bastırın.
Başka bir bez parçası ekleyin ve kömür bileşimine bastırın (veya süzülmüş kum da kullanabilirsiniz).

Su dökmeye başlayın ve filtrelenmiş suyu toplamak için başka bir kap kullanın.
Su çok yavaş damlamalıdır. Su yavaş süzülmezse, o zaman koyduğunuz kömür yeterince sıkı basılmamış.

Machine Translated by Google



Su kristal berraklığında olana kadar işlemi tekrarlayın (yaklaşık iki ila üç kez).

Gümüş sikke

Gemide gümüş paralar olsaydı, denizciler suyu arındırmak ve zararlı bakterileri öldürmek için onları su fıçılarına koyarlardı.

Gümüş sikkelerde bulunan gümüş iyonları (.999 saf gümüş, diğer adıyla kolloidal gümüş) içme suyundaki algleri, kloru, kurşunu, kötü kokuları ve bakterileri temizleyebilir. 17'sinde _ yüzyılda denizciler denizde aylar geçirirdi. Tahta fıçılar nemle temas ettiğinde çürümeye karşı mükemmel olduklarından, su kaynakları genellikle hasar gördü. Suyu tekrar içilebilir hale getirmek için fıçılara gümüş para atarlardı. Denizciler tarafından kullanılan geleneksel ahşap fıçılar, fıçı başına 30 galon su sığabiliyordu. Suyu arıtmak için galon başına ortalama iki gümüş madeni para yeterliydi, yani bütün bir fıçı ortalama 60 gümüş madeni para gerektiriyordu.

26 gram ağırlığındaki Morgan Dollar madeni para, 0.7 ons saf gümüş içerir.
Bu, bir madeni paranızın yarım galon suyu arıtmak için yeterli olduğu anlamına gelir.

Fıçılar gemide kolay yuvarlanmak için silindirik bir şekle sahipti. Meşe çıtalardan yapılmışlardı ve ortasında bir çıkıntı vardı ve sıkı sınırlama için demir halkalar kullanıldı.
Gemiler farklı kapasitelerde fıçılar taşıyordu (çoğu fıçı 30 galon su sığabiliyordu) ve fıçılar gemiyi dengede tutmak için ambara yerleştirildi.

Machine Translated by Google

Tatlı suyu tükettikten sonra, denizciler safrayı korumak ve gemi dengesini korumak için varilleri deniz suyuyla yeniden doldururlardı. Bir gemi kıyıya ulaştığında, gemiye tatlı su aktarmak oldukça zordu.

Zaten gemide bulunan su fıçılarda geldiğinden, fıçıları boşaltmak (tekneyi dengede tutmak için deniz suyuyla doldurulması gerekiyordu) teknenin safrasını bozardı. Denizciler kıyı şeridine yaklaşırken gemiyi sörfle rafting yapmak zorunda kaldılar. Sonra fıçıları teker teker denize çekerler ve kıyıdaki bir pompadan tatlı su ile doldururlardı.

Bazı denizciler, varillerini doldurmak için yelken bezi yakalama sistemini kullandılar. Önce fıçılarda biriken tuzu yıkayacaklardı; sonra tatlı olduğundan emin olmak için suyun tadına bakarlar ve başka bir maceraya atılmadan önce fıçılarını yeniden doldururlardı. Aşırı durumlarda, gemilerinin yüzeyinden çiy (yoğun su) bile toplar ve susuz kalmamak için onu içerlerdi.

Yağmur suyu toplama

Denizde susuz kalmanın harika bir yöntemi, yağmur suyunun hasat edilmesini gerektiriyordu. 17'deki denizciler yüzyılda ana güvertedeki frengileri tıkayarak yağmur suyunu tutacaktı. Ancak zamanla, güvertenin temiz bir ortam olmadığını anladılar ve geminin çatısının üst yapısını taze yağmur suyu toplamak için kullanmaya başladılar. Sonra suyu yakalamak için kovalar kurarlar ya da arma ve direğe bağlı yatay bir kanvas yayarlar. Biriken su fıçılara yönlendirildi.

Machine Translated by Google

Yağmur Suyu Hasadı

İnsanlar yüzyıllardır yağmur suyunu hasat ediyor ve onu depolamak için kullanılan teknikler ve yöntemler muazzam bir şekilde gelişti. Yağmur suyunu büyük kova ve bidonlarda tutmaktan daha gelişmiş sistemleri kullanmaya kadar her şey, ihtiyacınız olan su için aklınızdaki amaca bağlıdır. Toprak sahipleri yağmur suyunu yalnızca bahçe amacıyla depolar; ülkenin kurak bölgelerinde yaşayan diğer insanlar, ülkenin hayatta kalmasını isteyebilir ya da en azından aylık su faturalarındaki masrafları kısabilirler.

Popüler inanışın aksine, tüm yağmur suları içmek için güvenli değildir. Tüketmeden önce suyunuzun pH seviyesini kontrol etmek önemlidir. (Nötr pH seviyeleri 6,8 ile 8 arasındadır. pH seviyesi 8'in üzerinde olan yağmur suyu asittir ve uygun şekilde filtrelenip saflaştırılana kadar tüketilmemelidir. Gökten gelebilir, ancak yere ulaşmadan önce olabilir. atmosferdeki zararlı kirleticilerle temasa geçin.) Ülkenin yağmurlu bölgelerinde yaşıyorsanız, evinizin çatı borularına kolayca bir veya birden fazla varil (55 galon'a kadar) takabilirsiniz.

Machine Translated by Google

Atalarımız Çam Reçinesinden Nasıl Mum ve Tutkal Yaptı?

- Arminius tarafından -

Her iki çam ağacının arasında bir
yeni bir yaşam tarzına açılan kapı.

-John Muir

Çam ağacı dünyanın en çok gözden kaçan doğal kaynaklarından biridir. modern hayatta kalanlar. Ama dedelerimiz onun gerçek değerini biliyorlardı. Ağacın tamamı, kabuğundan çam kozalaklarına kadar yenilebilir. Çam iğnesi çayı yapabilir veya köklerini ip olarak kullanabilirsiniz.

En çok yönlü ürün çam reçinesidir, mum yapmak, yapıştırıcı yapmak, yaraları tedavi etmek, ateş yakmak, su geçirmez dolgu macunu ve daha pek çok şey için kullanabilirsiniz.

Bir çam ağacına dokunmak için, kabuğu kesmek için bir balta veya pala kullanın. Bölgenizin altındaki ağacın etrafına bir kova bağlayın. Çam özsuyunu toplayacağı için kova ağaca karşı sağlam durmalıdır.
Temizlenen alandaki "V" şeklindeki çentikler, kovaya işaret etti. toplayabilirsiniz

Machine Translated by Google

özsuyunu kovaya yönlendirmek için gaga benzeri metal bir nesne yapıştırırsanız daha da fazla özsuyu.

Çam mumları ışıl ışıl parlar ve size en güzel kokulardan birini verir: çam ağacı.

Gerekli Malzemeler

Reçineyi eritmek için en az bir kap (bu durumda bir teneke kutu)

Mumlar için kullanılacak başka bir kap

Fitili yapmak için biraz ip

Bir bıçak

Reçineyi eritmek için bir şömine veya bir yer

Ve tabii ki reçine

Daha fazla kap türü kullanacağımı düşündüm. Denemek her zaman eğlencelidir.

Birinci Adım: Reçinenin Eritilmesi

Ateşi yaktıktan sonra kabınızı reçine ile doldurun. Eriyip tüm boşlukları dolduracağı için ağzına kadar doldurmaktan korkmayın.

Machine Translated by Google

Ayrıca, filtrelemek isterseniz daha da az olacaktır, bu yüzden hepsini dışarı atmak sorun değil.

UYARI: Isı çok yüksekse reçine tutuşabilir. Sadece pense ile ateşten alın ve alevleri söndürün. Kutuyu asla tutmadığınızdan emin olun - aşırı derecede ısınır. Dikkatli olmazsanız yanarak küle dönüşebileceğinden erirken yanında durduğunuzdan emin olun.

Tüm reçine erirken, mumlukları hazırlamaya başlayın.

Machine Translated by Google

İkinci Adım (Opsiyonel): Reçinenin Filtrelenmesi

Hepsini erittikten sonra, kabuğu ve çam iğnelerini süzmek için başka bir kaba ve bir şeye ihtiyacınız olacak. Eski bir balık iniş ağı kullandım.

Filtreyi hazırlayın ve üzerine sıcak reçineyi ve kabın içine dökün. Hızlı soğuduğu ve filtre deliklerini tıkayabileceği için hızlı çalışmanız gerekecektir. Bunun işe yaraması için, reçineyi kabın içine inebilmesi için biraz hareket ettirmeniz gerekecektir.

Machine Translated by Google

Üçüncü Adım: Mumları Yapmak

Konteynerinizi hazırladıktan ve ipi mükemmel boyutta kestikten sonra mumlarınızı yapmaya hazırsınız. Filtrelenmiş reçineyi tekrar dökmeye hazır hale getirmek için tekrar ateşe koymanız gerekebilir.

Mumluk içine biraz sıcak reçine dökün; fitili düzeltmeye yardımcı olacaktır.

Bundan sonra, biraz emmesi için ipi reçineye hızlı bir şekilde daldırın. Bu, reçineyi dökerken fitilin düz durması için gereklidir.

Machine Translated by Google

Şimdi sadece fitili yerleştirmeniz ve sertleşmesi için birkaç saniye dinlenmeye bırakmanız gerekiyor.

Son olarak, doldurmanız gerekecek. Ayrıca fitili ellerinizle düz tutmanız gerekebilir. Onu tutan reçineyi eritecek ve düşmeye çalışabilir; Sertleşene kadar aynı noktada tutmak için kürdan kullanın, bu yaklaşık 10-15 dakika sürecektir.

Ev yapımı çam reçinesi mumlarınızın tadını çıkarın.

Machine Translated by Google

Çam Reçinesinden Tutkal Nasıl Yapılır

Çam reçinesinden yapıştırıcı yapmak, vahşi doğadayken bir şeyi birbirine bağlamanın en ucuz ve en kolay yollarından biridir. Güçlü, taşıması kolay ve dayanıklıdır.

Machine Translated by Google

Kömürü Ezin ve Reçine ile Karıştırın

Reçineyi eritip süzdükten sonra, berrak sıvıyı sıcak kalması için ateşin üzerinde bırakın. Karışması için akışkan olması gerekiyor. Soğuması için dışarıda bıraktığınız kömürü alın ve toz haline getirin.

Kırarken dikkatli olun. Yavaş hareketlerle hareket edin ve kömür tozunun uçup gitmemesi için dikkatlice ezin.

Machine Translated by Google

Ezdikten sonra reçinenin üzerine dökün. Yaptığım şey, nasıl sevdiğinize bağlı olmasına rağmen, iki parça reçine ve bir parça kömür koymaktı. Onunla deney yapın ve sizin için en iyisini bulun.

Bunu yapmak oldukça basit ve kolaydır, ancak reçine ezilmiş kömürle daha hızlı ve daha da hızlı sertleştiğinden hızlı çalışmanız gerekir.

Artık çam reçinesi yapıştırıcınız olduğuna göre, sadece test etmeniz gerekiyor. Yapıştırıcıyı bir kez daha ısıttım ve birazını bu büyük kasenin dibine döktüm.
Yapışması için üzerine bir şarap şişesi.

Machine Translated by Google

Daha sonra 1 dakika soğumaya bıraktım. Kaseyi kaldırıp ters çevirdikten sonra şarap şişesi tamamen ona yapışmıştı. Camı kırmadan çıkaramadım.

Yapıştırıcı işe yarar, güçlüdür, dayanıklıdır, çabuk kurur ve yapışkan veya dağınık değildir. Tamamen kaya gibi sert, bu da taşımayı kolaylaştırıyor. İsterseniz küçük bir kutunun içine koyabilir veya kolay erişim için bir tahta parçasına yapıştırabilirsiniz.

Machine Translated by Google

Sınırlardaki Şerifler Köylerini ve Kasabalarını Nasıl Savundular?

- Ruff Simons tarafından -

"Hakaretten kaçınmak istiyorsak, onu
püskürtebilmeliyiz; yükselen refahımızın en güçlü
araçlarından biri olan barışı sağlamak
istiyorsak, her zaman savaşa hazır olduğumuz
bilinmelidir."

- George Washington

Batılılar bize Eski Batı'daki kolluk kuvvetlerinin canlı bir resmini veriyor.

Bir haydut çetesi bir kasabayı terörize etmeye başladığında, korkmuş sakinler şeriflerine bir şeyler yapması için yalvarırlar - ama genellikle yozlaşmış, korkaktır ya da işi beceremez.

Gizemli bir yabancı ortaya çıkana, sorun çıkaranlarla yüzleşene ve günü kurtarana kadar her şey kaybolmuş gibi görünür. Çarpıcı bir görüntü ama hemen hemen her ayrıntıda yanlış.

Batı'ya yerleşen insanlar küçülen menekşeler değildi. İlk etapta orada olmaları gerçeği bize bunu söylemelidir. Bunlar, evlerini terk edip seyahat eden insanlardı - bazen Doğu Kıyısı şehirlerinden ve çoğu zaman tüm

Avrupa'dan - keşfedilmemiş vahşi doğada yeni bir hayat kurmak için.

Machine Translated by Google

Onlar öncüler ve maceracılardı; cesur, kararlı insanlardı. Kasabalarda yaşamış olabilirler, ancak çoğu durumda bu kasabaları kendileri inşa etmişlerdi - o zamanlar birkaç batı yerleşimi orada iki neslin büyüdüğünü görmüştü ve çoğu sadece birkaç yaşındaydı. Yakın zamanda gelenler bile yeni evlerine ulaşmak için uzun, zorlu ve genellikle tehlikeli bir yolculuğa çıkmışlardı ve çoğu kolay kolay korkmamıştı.

Sonra kanun adamları vardı. Filmler ve romanlar genellikle mareşal ve şerif rollerini karıştırır, ancak bunlar çok farklıydı. Eski Batı'nın tarihi çoğunlukla henüz devlet olmayı başaramamış bölgelerde oynandı.

Bu, kolluk kuvvetleriyle ilgilenecek hiçbir eyalet hükümetinin olmadığı anlamına geliyordu.

Federal hükümetin yanıtı, ABD'li mareşalleri yeni bölgelere göndermek oldu.
Amerika Birleşik Devletleri Polis Teşkilatı, ülkenin en eski kolluk kuvvetidir ve 1789'da teşkilatın icra kolu olarak kurulmuştur.

Federal mahkemeler. Mareşaller bu iş için idealdi çünkü geniş yetkileri vardı; yerel vekiller tutabilir veya bir birlik toplayabilirler. Virgil Earp bir ABD Mareşali idi ve Wyatt Earp (resim) ve Doc Holliday'i asistan olarak tuttu.

Ancak mareşallerin çok fazla gücü olsa da, pek çoğu yoktu - kesinlikle Batı'nın devasa ve büyüyen geniş alanlarını kapsayacak kadar değildi.

Kasabalar kuruldukça, yerel şerifler şeklinde kendi kolluk kuvvetlerinin sorumluluğunu almaya başladılar. Şerif ofisi, Sakson İngiltere'ye kadar uzanan eski bir ofistir, ancak Batı'da,

Machine Translated by Google

ayırt edici formu. Kral tarafından atanan bir memur yerine, bu yeni şerifler kasaba halkı tarafından seçilir ve kanun ve düzenin sorumluluğu verilirdi.

Seçildikleri için şeriflere güvenilme eğilimindeydiler. Ancak istisnalar vardı - seçimlerde hile yapılabilir veya popüler olmayan bir adayı seçmek için yeterli sayıda seçmene rüşvet verilebilirdi - ancak genel olarak iş, insanların yapabileceğini düşündüğü birine verildi.

Pozisyon çok fazla güç ve daha fazla sorumlulukla geldi. Şerif, çok sayıda olan görevlerinde kendisine yardımcı olacak vekiller atayabilirdi. Şerifler ayrıca genellikle vergi tahsildarları olarak hareket ettiler ve otlatma hakları veya suya erişim konusundaki anlaşmazlıkları çözdüler. Yine de en çok kanun adamı olarak ünlüler.

İlk günlerde, batı bölgeleri devlet olmadan önce, şerifler kelimenin tam anlamıyla ölüm kalım gücüne sahipti. Bir şerif suç işleyenleri tutuklayabilir, yargılayabilir ve cezayı infaz edebilir. Bazen bu, bir ayyaşı birkaç günlüğüne şehir hapishanesine kilitlemek anlamına geliyordu; bazen asmak anlamına geliyordu.

Batı'da Suç

Acaba bu şerifler ne tür suçlarla uğraşmak zorunda kaldı? Filmlerden edindiğimiz bir diğer klişe ise Eski Batı'nın kanunsuz, şiddet dolu bir yer olduğudur. Gerçek şu ki, genel olarak, değildi.

Aslında, 1860'larda tipik bir Batı kasabası, bugün olduğundan çok daha az suç ve düzensizliğe sahipti. Bu çoğunlukla orada yaşayan insanlara ve sürdükleri hayatlara bağlı.
Batı'nın yeni toprakları, bir cennet inşa etme hayali kuran vizyonerlerden, kanundan kaçan uyumsuzlara ve ailelere kadar çok çeşitli kişilikleri kendine çekti, ancak evcilleştirilmemiş topraklar acımasız bir yargıçtı.

Dışarıda birkaç haftadan fazla hayatta kalmak için, başarılı bir çiftlik ya da iş kurmayı bir kenara bırakın, birlikte çalışmayı öğrenmeniz gerekiyordu. Komşular, malzeme ticareti yaparak veya bir inşaat projesine güç vererek birbirlerine yardım ettiler.

Machine Translated by Google

Tüccarlar bir onur sistemine kredi verdiler ve bu güveni kötüye kullananlar kısa sürede kendilerini kasabada istenmeyen buldular.

İç Savaş'tan sonra, öncülerin safları, yanlarında kendi dostluklarını getiren gazilerle dolup taştı.

Bütün bunlar, bir Batı kasabasında kısa sürede gelişen bir güven düzeyi anlamına geliyordu. İnsanlar komşularını tanıyordu; yanlarında çalıştılar ve onlarla sosyalleştiler. Yardım için birbirlerine güvenebileceklerini biliyorlardı. Bu atmosferde küçük suçlar hoş karşılanmıyordu ve şiddet şaşırtıcı derecede nadirdi.

Şiddet tehdit ettiğinde, genellikle dışarıdan gelirdi. Genellikle sınırdaki toplumla uyum sağlayamayan ve onlar gibi başkalarıyla bir araya gelen adamlardan oluşan haydut çeteleri vardı. Büyük çiftçiler içeri girip küçük çiftçilerle çatıştıkça, bazen iradelerini uygulamak için silahşör çeteleri kiraladılar.

Daha sonra ilk demiryolu baronları aynı taktiklere başvuracaklardı. Federal hükümet Plains Kızılderililerine karşı savaşa başladığında, yerleşimciler ve kabileler arasındaki önceki iyi ilişkiler bozuldu ve savaşçılar çiftliklere ve hatta küçük kasabalara saldırmaya başladı.

Aslında, o eski zaman kanun adamlarının karşılaştığı tehditler, bir SHTF senaryosunda karşı karşıya kalacağınız tehditlere çok benziyordu, ancak muhtemelen size çok daha hızlı düşecekler.

Ne de olsa Batı'da toplum hâlâ ev ev ve çiftlik çiftlik inşa ediliyordu.
Halkın çoğunluğu bu çabanın bir parçasıydı. Kendilerine bakmaya, kendi yiyeceklerini yetiştirmeye, su için kuyular kazmaya ve yetişkinler gibi anlaşmazlıkları çözmeye alışmışlardı.

Şimdi bizimki gibi gelişmiş, etin streç filmli ambalajlarda yetiştiğini düşünen insanlarla dolu bir toplum çöktüğünde nasıl olacağını bir hayal edin. Aniden tüm bu insanlar kendi başlarının çaresine bakmak zorunda kalıyorlar ve eski öncülerin aksine bunu nasıl yapacakları konusunda hiçbir fikirleri yok. Çok önce olmayacak

Machine Translated by Google

Yiyecek ve su gibi temel ihtiyaçlar için çaresiz olan yağmacı çeteler, durumla başa çıkmayı başarıyor gibi görünen herkesten onları almaya çalışıyor.

Mevcut kolluk kuvvetleri de muhtemelen size pek yardımcı olamayacaktır. Hangi unsurları çökmedi, tamamen boğulacak çünkü kaos çok hızlı yayılacak. Bu senaryoda kendinizi, ailenizi ve mülkünüzü korumak istiyorsanız, bunu kendiniz yapmanız gerekecek.

ABD'deki pek çok insan artık bunun farkına varıyor ve hazırlıklı olmayı hedefliyor, ancak birçoğu bu konuda yanlış yola giriyor. Bu eski şeriflerin derslerinin geldiği yer burasıdır.

Batı'daki şeriflerin kullandığı tekniklerin aynısını uygulamak, kendi durumunuzun onlarınkine ne kadar benzediğine ve ne kadar farklı olduğuna bakmanıza yardımcı olur.

Teçhizat

silahlar

ABD'nin yüksek silah sahipliği oranı, toplum çöktüğünde topluluğunuzu savunmayı mümkün kılan şeydir - ama aynı zamanda tehdidi de arttırır. Aç mülteciler kendilerini savunmak için taşıyor olabilirken, herhangi bir yağmacı grubunun ellerine geçen her silahı çabucak alacağına bahse girebilirsiniz. Doğru silahlara sahip olmak, küçük bir yasa parçasını koruma çabalarınızda büyük bir fark yaratacak.

Colt hâlâ Tek Eylem Ordusu tabancalarına -ünlü Peacemaker- "Batı'yı kazanan silah" diyor. değildi. Aslında, Eski Batı'da tabancaların rolü büyük ölçüde abartıldı, Hollywood'a teşekkür edebileceğimiz başka bir şey. Evet, o zamanın birçok ünlü figürü bir tane taşıdı, ancak hiçbir yerde filmlerin gösterdiği kadar yaygın değildiler.

Machine Translated by Google

Sınırdaki hemen hemen her hane silahlıydı, ancak silahlar pahalıydı - ortalama gelirle karşılaştırıldığında, şimdi olduğundan çok daha pahalıydı - ve çok az insan onları bir araya getirebilirdi. Bir silah satın alma eğilimindeydiler ve mümkün olduğunca çok yönlü olacak birini seçeceklerdi. Genellikle, bir tabanca değildi.

Yeni Amerikan topraklarından birindeki tipik yerleşimci için tabanca aslında pek işe yaramazdı. Masaya yiyecek koymak, belki de postları için hayvanları avlamak ve yaratıkları mahsullerinden uzak tutmak için bir silaha ihtiyacı vardı. Nefsi müdafaa, gerektiğinde kullanılabilecek başka bir şeydi, ancak çok az insan bunu silahlarının ana işlevi olarak gördü ve koruma için kullandılarsa, bir insandan çok bir hayvana karşı olma olasılığı daha yüksekti.

Her kovboy ve çiftlik sahibi, kalçasına bağlı altı atıcıyla dolaşan popüler imaj, dönem fotoğraflarının gösterdiği gibi, doğru değil. Bazıları revolver taşıyordu, ama çoğu yoktu. Tüfekler Batı'da çok daha yaygın silahlardı çünkü avlanmak için kullanılabiliyorlardı ve daha uzun menzile sahiptiler. İç Savaştan sonra,
askeri fazlalık tüfek tüfekleri sıkıntısı yoktu ve birçok yerleşimci bu veya benzeri silahları taşıyordu.

Batı'yı gerçekten kazanan bir silah varsa, yine de, mütevazi 12 kalibrelik av tüfeği olmalı. Bundan daha çok yönlü bir beygir ateşli silahını hayal etmek zor. O zaman, şimdi sümüklü tek bir büyük mermi topundan, bir kaya tuzu yüküne kadar her şeyle yüklenebilir, bu nedenle çoğu oyunu alt edebilir. Uygun şekilde doldurulmuş bir av tüfeği ile küçük kuşlardan en büyük geyiğe kadar her şey çekilebilir.

Ayrıca kısa ve orta mesafede kendini savunma için idealdir. Hiçbir tabanca kartuşu 12 kalibrelik bir gücün yanına yaklaşamaz ve saçma sapan yüklüdür, ayrıca çok daha uzun bir etkili menzile sahiptir. Aşinalık bir rol oynar çünkü acil bir durumda her gün taşıdığınız ve kullandığınız silahla çok daha iyi durumda olursunuz, ancak yüzlerce saat uzman polis veya askeri tabanca eğitimi almadıysanız, pompalı tüfek sadece daha kolay bir silahtır. ile kendinizi korumak.

Machine Translated by Google

19. yüzyıl Batı'sında bir av tüfeğini ideal silah yapan şeyler bugün hala geçerlidir; aslında, eğer varsa, avantajları arttı. 100 yarda veya daha fazla isabetli ve sert vuruşlu yivli mermiler de dahil olmak üzere her zamankinden daha geniş bir mühimmat seçeneği var. Geleneksel yan yana hareketler, son derece güvenilir ancak daha yüksek mühimmat kapasitesi sunan pompa eylemleriyle değiştirildi.

Av tüfekleri hızlı, içgüdüsel nişan alma için tasarlanmıştır ve avlanma için kullanışlıdır ve kendini savunma durumunda kritik bir avantaj sağlar. Aynı zamanda büyük bir psikolojik etkiye sahiptirler. Bir mermiyi dolduran bir pompalı tüfek sesi anında tanınabilir ve oldukça korkutucu. Polisler, davetsiz misafirlerin sık sık arkalarını dönüp tek bir el ateş edilmeden kaçmalarına neden olduğunu söyleyecektir.

SHTF zamanıysa, karşılaşacağınız birçok davetsiz misafir, şehirden gelen açlıktan ölmek üzere olan mültecilerdir. Sarf malzemelerinizi çalmalarını istemezsiniz, ancak bundan kaçınabilirseniz onları vurmak da istemezsiniz.

iletişim

Günümüzün hiper bağlantılı dünyasına bu kadar çabuk alışmamız şaşırtıcı.
Çoğumuz, nerede olursak olalım, iletişimimiz hiç kopmadı, ancak sadece 25 yıl önce cep telefonları nadirdi ve mobil İnternet tamamen duyulmamıştı. Dışarıdayken biriyle konuşmak istersen, ankesörlü bir telefon buldun ve evde olmasını umdun.

Eski Batı'da bu seçenek bile yoktu. Telefon yoktu ve uzun mesafelerde iletişim kurmanın tek hızlı yolu embriyonik telgraf sistemiydi.

İlk telgraf hattı 1844'te Washington DC'yi Baltimore'a bağladı.
1856'da, tümü doğu eyaletlerinde yerleşik yaklaşık 40 ABD telgraf şirketi vardı, ancak kısa süre önce adını Western Union olarak değiştiren bir tanesi, diğerlerinin çoğunu satın almaya başlamıştı. Western Union, 1861'de New York ve New York arasında ilk kıtalararası hattı açtı.

Machine Translated by Google

Kaliforniya ve yüzyılın geri kalanı boyunca, telgraf ağı yavaş yavaş gelişmekte olan Batı'ya yayıldı.

Yine de her kasabada bir telgraf istasyonu yoktu ve çok azında birden fazla vardı. Mesaj göndermek hızlı bir süreç değildi. Her birinin Mors kodu kullanılarak elle çıkarılması ve ardından alıcı tarafa yazılması gerekiyordu. O zaman ya gönderildiği kişi onu telgraf istasyonundan alacaktı ya da bir Western Union koşucusu teslim edecekti.

Yine de, öncekilere göre çok büyük bir gelişmeydi: - Pony Ekspresi.
Hızlı atlara binen ve sık sık binek değiştiren biniciler, yaklaşık on gün içinde St. Joseph, Missouri'den Sacramento, California'ya 20 kiloluk bir posta çuvalı taşıyabilirler. Pony Express, Batı'nın bir efsanesi haline geldi - ancak kıtalararası telgrafın çalışmaya başlamasından iki gün sonra kapandı. Yine de, demiryolunun yanında yaşamadığınız sürece, 1880'lere kadar batıdaki çoğu kasaba arasında bir mesaj almanın en hızlı yolu binicilerdi.

Toplum çökerse, birdenbire iletişim seçeneklerinizi en az 19. yüzyıl öncülerininki kadar dar bulacaksınız . Cep telefonları, sabit hatlar ve İnternet hızla azalacak. İşe yarayacak tek modern iletişim, kendi güç kaynaklarına sahip bağımsız telsizlerdir ve eğer SHTF kitinizde yoksa, yerel bölgenizin dışında mesaj taşımak için sürücüleri kullanmaya geri döneceksiniz. Hiç atınız yoksa ve otomobillere veya motosikletlere güvenmek zorundaysanız, bu değerli yakıt rezervlerini kullanacaktır, muhtemelen boşa harcamak istemezsiniz, ancak iyi iletişim Eski Batı yasalarına uymada büyük rol oynadı ve onlar' sizin için de aynı derecede önemli.

organizasyon

Bu bizi bir sonraki kilit noktaya getiriyor: nasıl organize edilir. Bu, pek çok hazırlayıcının gözden kaçırdığı bir şey. SHTF'nin kendine güvendiği zaman için hazır olmanın büyük bir kısmı ve bu, komite toplantılarına pek uymuyor gibi görünüyor.

Machine Translated by Google

ve birlikte çalışmak için toplulukları organize etmek, ancak bunun hakkında konuşulması gerekiyor.

Batı'yı inşa etmek için yola çıkanlar da kendi kendilerine güveniyorlardı; olmak zorundaydılar. Ancak birlikte çalışarak bireysel olarak yapabileceklerinden daha fazlasını başarabileceklerini de biliyorlardı.

Bir aile kendi mülkünü güvence altına alabilir ve savunabilir, ancak çevredeki alan üzerinde hiçbir kontrolleri yoktur ve yeterince büyük bir yağmacı grubu onlara saldırırsa, sonunda istila edilecektir. Yüzlerce iyi hazırlanmış, kendine güvenen insandan oluşan gevşek bir topluluk, aynı anda yalnızca bir veya iki veya beş kişiyle uğraşmak zorunda kalırlarsa, bir düzine haydut tarafından alt edilebilir. Şimdi aynı düzine soyguncunun sınırda tipik bir 19. yüzyıl kasabasına yaklaştığını hayal edin.

Kasabada muhtemelen sadece birkaç yüz kişi vardı ve bugün sahip olduğumuz avantajların çoğundan yoksunlardı. Telsizleri ve motorlu araçları yoktu ve en yaygın ateşli silahlar çift namlulu av tüfekleri ve tek atış tüfek tüfekleriydi. Ancak soyguncuların neredeyse hiç şansı yoktu, çünkü kasaba halkının barışı korumak için gayri resmi ama etkili bir örgütlenmesi vardı.

Şerif

Sınır kasabaları tam zamanlı bir polis departmanını destekleyemezdi; herkes çevredeki araziyi evcilleştirmek ve kasabanın kendisini inşa etmekle meşguldü. Şerif bile çoğu zaman tam zamanlı bir kanun uygulayıcısı değildi. Halk arasından seçildiğinden, muhtemelen işletmesi gereken bir çiftliği ya da işletmesi vardı.

Gerçi bunun iyi tarafları da vardı. Genellikle, şimdi olduğu gibi, kolluk kuvvetleri ve siviller arasında bir ayrım yoktu. Kasaba halkı şerifin kendilerinden biri olduğunu biliyordu. Çoğu ona oy vermişti; kim olduğunu henüz bilmeyenler. Şerif ve insanlar arasında önemli bir bağ vardı; kanunları çiğneyenlerden korumak için onu seçmişlerdi ve bu, ihtiyacı olduğunda onların desteğine güvenebileceği anlamına geliyordu.

Machine Translated by Google

Şerifler birçok yönden destek isteyebilirdi, ancak en değerli varlıklarından biri sadece topluluğun kendisiydi. İnsanlar mahalleyi kapsayan bir bilgi paylaşım ağında komşularıyla konuştular. Birinin çiftliğinde hırsızlık yapmak gibi bir sorunu olsaydı, çok geçmeden herkes bunu öğrenir ve tetikte olurdu.

Haber yakında şerife ulaşacak ve muhtemelen çevreyi gözden geçirecekti.
Herhangi bir fırsatçı suçlu, topluluğun tetikte olduğunu ve bunun büyük bir caydırıcı etkisi olduğunu çabucak görecekti.

Şerif Yardımcıları

Caydırıcılığın işe yaramadığı yerlerde, şerifin kendisine yardım etmesi için insanları vekalet etme yetkisi vardı. Daha büyük kasabalarda, şerifin topladığı vergi payından ödenen tam zamanlı milletvekilleri olabilir. Daha küçük yerleşim yerlerinde, şerifin güvenebileceğini bildiği, ancak yalnızca ihtiyaç duyulduğunda vekalet vereceği bir adam havuzu olabilir.

Toplum çökerse içinde olacağın durum budur; yerel topluluğunuzun tam zamanlı milletvekillerini destekleyecek kadar büyük olması pek olası değildir.

Bir şerif yardımcısı, o zaman ve şimdi, şerifin görevlerini yerine getirmek için şerif tarafından atanan bir kişidir. Suçları araştırmak, tutuklamak ve şüphelileri ve suçluları gözaltına almak da dahil olmak üzere şerifin tüm yetkilerine sahipler.
Geleneksel olarak, bir vekil şerifin bir çalışanıdır, yani şerif tarafından ödenir ve onların emri altındadır.

sahip olmak

Ücret almaları gerektiğinden, bir şerifin çalıştırabileceği milletvekili sayısı sınırlıydı. Bir seçenek onları yalnızca gerektiğinde işe almaktı, ancak bazen o kadar çok insan gücüne ihtiyaç duyuldu ki bu kadar çok insanı işe almak mümkün değildi.

Machine Translated by Google

İşte tam bu noktada şerifin yetkilerinden biri devreye girdi: bir grup kurma hakkı. Bu, Posse Comitatus geleneğinden veya "topluluğun gücünden" gelir ve şerifin kendisi gibi, İngiliz ortak hukukuna geri döner.

Bir şerif, insan gücüne ihtiyaç duyulduğunda, güçlü kuvvetli herhangi bir adamı bir birlik haline getirme gücüne sahiptir. Genellikle bu, bir kaçağın yakalanması gerektiğinde veya büyük bir haydut grubu barışı tehdit ettiğinde oluyordu.

Bir grubun üyeleri, bir şerif veya vekilin tüm yetkilerine sahip değildi, ancak şerifin kendilerine devrettiği yetkilere sahiplerdi. Örneğin, ekip bir insan avı için çağrıldıysa, üyelerine kaçağı tutuklama yetkisi verilecekti. Diğer zamanlarda, nefsi müdafaa hakkı görev için yeterli olacaktır.

Güncelleştirme

Dolayısıyla Eski Batı'da kanun ve düzen çoğunlukla şerifler ve ya milletvekilleri atayarak ya da bir grup kurarak topluluklarından alabilecekleri yardım tarafından ele alındı. Asıl soru, kendi toplumumuz çöktüğünde, kendinizi ve çevrenizdeki insanları güvende tutmak için bu yöntemleri nasıl kullanabilirsiniz? Bir şeyler yapmanın uygun bir yolu bile mi?

Bu sorunun cevabı evet olmalı. Şerifler, çoğu modern polis gücünün aksine, eski rıza ile polislik geleneğine aittir. İnsanlar şeriflerinin yaptığı işi beğenmezse, görev süresi dolduğunda başka birini seçebilirlerdi.
Bu, çoğu şerifin dürüst olmasını sağlayan önemli bir kontroldü.

Şimdi, polisin giderek siyasallaşması ve halktan uzaklaşmasıyla rıza unsuru ortadan kalktı. Bu, iradesini zorla uygulayabilen güçlü bir hükümet için pek önemli değil, peki ya bu hükümet kontrolü kaybettiğinde? Güvenliği korumak istiyorsanız,

Machine Translated by Google

sonrasında, yapmanız gereken ilk şey rıza almaktır çünkü insanlar başka bir polislik biçimini kabul etmeyeceklerdir.

Kendinizi şerif olarak seçmek, bir SHTF senaryosunda muhtemelen gerçekçi değildir. İnsanlar muhtemelen bir belediye binası toplantısı organize etmek istemeyecek kadar endişeli ve kendilerine bakmakla fazlasıyla meşguller. Yine de güvenlik bir önceliktir ve daha sonra değil, er ya da geç ihtiyaç duyulacaktır.

Bu, birinin sorumluluğu üstlenmesi gerektiği anlamına gelir. Başka kimse yapmıyorsa, adım atmanız gerekecek ve ilk göreviniz ihtiyacınız olan onayı oluşturmak olacak. Bölgede bir silahla devriye gezmeye başlarsanız, size şüpheyle bakılma ihtimaliniz çok yüksektir - ancak doğru altyapı ile çok daha iyi bir yer edinirsiniz.
tepki.

Yapmanız gereken ilk şey, mümkün olduğunca çok sayıda komşunuzla konuşmaktır. Hepsini bir arada toplayabilirseniz harika; değilse, onlarla ayrı ayrı konuşun. Sizi ve onları etkileyen kanunsuzluktan endişe ettiğinizi ve herhangi bir sorunu önlemeye yardımcı olacak bazı fikirleriniz olduğunu açıklayın. Bazıları avantajları hemen görecektir. Diğerlerinin biraz inandırıcı olması gerekebilir.

Şu noktalara odaklanın:

- Rakamlarla güvenlik. Birlikte çalışan bir grup insan, kendi işlerini yaparak aynı sayıdan çok daha fazlasını başarabilir ve bu güvenlik için de geçerlidir.
- Daha iyi farkındalık. Organize olmak, bilgi paylaşmak anlamına gelir ve bu, herkesin gelişen herhangi bir sorun hakkında önceden uyarı alması anlamına gelir.
- Daha az zaman alır. Her ev kendi güvenliğinden %100 sorumluysa, herkes davetsiz misafirleri ve nöbetçileri kontrol etmek için çok zaman harcar. Bu, insanların yiyecek üretmek ve krize uyum sağlamak için kullanabilecekleri zamanı boşa harcıyor.
- Bekarlar için güvenlik. Aileler geceleri sırayla çevreyi kontrol edebilir veya yağmacılar etraftayken nöbet tutabilir. Yalnız yaşayan herkes

Machine Translated by Google

bunu yapamaz. Bölgenizde yaşlı insanlar varsa, onlar da savunmasızdır ve yerel güvenlik ancak en zayıf halka kadar güçlüdür.

İnsanlara bölgeyi kanuna aykırılardan korumayı düşündüğünüzü ve bunu yapmak için bir planınız olduğunu gösterdiğinizde, çoğu aynı fikirde olacak. Siz devralmaya çalışmıyorsunuz; herkese biraz zaman kazandırmak ve onlara biraz güvenlik sağlamak için bazı olumlu önerileriniz var. Muhtemelen bulacağınız şey, arkadaşlarınızın ve komşularınızın tam olarak bu konular hakkında endişelendiğidir.

Çoğumuz evlerimizi kendi başımıza koruyabileceğimizi düşünürüz - ve çoğu zaman yapabiliriz - ancak bir düzine silahlı ve çaresiz insan her an yiyecek stoklarımıza saldırdığında, bir ara uyumamız gerektiğini fark etmeye başlarız ve bu gider. cevap vermeye hazır olmadığımız uzun saatler. Askerliğini yapmış birine, nöbetçilik görevinin ne kadar yorucu olduğunu sorun.

Komşularınızın çoğu planınızı kabul ettiğinde, başlamaya hazırsınız demektir. Haber vermeden, kendini şerif olarak seçtin. Kendinizi kaptırmayın, ama şimdi planı uygulamaya koymanız gerekiyor - bu da milletvekillerine ihtiyacınız olacağı anlamına geliyor.

Bu biraz zor gibi görünüyor; insanları size yardım etmek için zamanlarının bir kısmından vazgeçmeye ikna etmelisiniz. Aslında o kadar da zor değil çünkü faydalarını çok çabuk görecekler. Bölgede sırayla devriye gezmenin karşılığında, her gece, birinin orada bir şeylere göz kulak olduğunu ve gerekirse alarmı yükseltmeye hazır olduğunu bilerek sağlıklı bir şekilde uyuyabilecekler.

Bayrağı Göstermek

Yapabileceğiniz en önemli şeylerden biri, günün her saati görünür bir varlığa sahip olmaktır. Eski zamanlardan bir şerifin milletvekillerini göreve almasının ana nedenlerinden biri de bu. Birçok suçu gece işlemek çok daha kolaydır, ancak bölgede devriye geziyorsa, bu büyük bir caydırıcıdır. Açıkçası, hepsini yapamazsın

Machine Translated by Google

kendin; senin de uyuman gerekiyor ve ilgilenmen gereken başka şeyler var. Bu yüzden faydaları görebilecek birkaç gönüllü bulun ve bir vardiya sistemi düzenleyin. Bu insanlar sizin vekillerinizin işini yapacak.

Nasıl devriye gezeceğiniz bölgeye çok bağlı olacaktır. Banliyö veya hatta kentsel ise, erişimi kontrol etmeniz gerekebilir. Küçük bir mahalle, büyük bir çöküşte bile bir arada tutulabilir, ancak mülteciler ve akıncılar kolay erişime sahipse değil.

Yine, her yolu kaplayacak kadar insan gücünü seferber edemezsiniz. Çoğunu, en azından araçları dışarıda tutacak kadar barikat kurmayı ve açık bıraktığınız bir veya iki tanesini kontrol etmek için kontrol noktalarına sahip olmayı düşünün. Gezici bir yardımcı, kimsenin onları yeniden açmaya çalışmadığından emin olmak için turlarındaki diğerlerini kontrol edebilir.

Kırsal bir toplulukta, evler muhtemelen çok daha dağınık olacak ve mesafeler daha uzun olacaktır. Araç devriyeleri, yakıt tükendiği sürece burada bir seçenektir, ancak şehir dışında, atlara ve ata binebilecek insanlara erişme olasılığınız daha yüksektir. Onlar iş için doğal bir seçim.

Devriye gezen herkes en az bir tabanca ve ideal olarak bir av tüfeği veya tüfekle silahlandırılmalıdır ve geceleri bir el fenerine ihtiyaçları olacaktır. Telsizleriniz varsa, onlardan da almaları gerekir. İstemediğiniz şey, onları tamamen askeri tarzda taktik teçhizatla donatmak. Sonuçta onlar sadece bölgelerine ve komşularına bakan adamlar. Sadece fark edilmek için yeterince görünür olmaları gerekir.

Özellikle gündüz vekilleriniz iyi bilinen ve cana yakın kişiler olmalıdır. Sadece görülmek dışında yapabilecekleri en önemli şeylerden biri, tanıştıkları herkesle konuşmaktır. Bu, insanların kendilerini korumaya dahil olduklarını hissettirir, bu da yaptığınız şeyi daha fazla destekleyecekleri anlamına gelir. Ayrıca bilgi akışına da yardımcı olur ve bu hayati önem taşır. Unutmayın, bilgiyi aktarmanın modern yollarının çoğu ortadan kalkacak ve tıpkı Eski Batı'da olduğu gibi, bunların hepsi yüz yüze görüşmelerle yapılacak.

Machine Translated by Google

Bu, askeri görünümden kaçınmanın bir başka nedeni. Savaşmaya hazır görünen biriyle, tanıyor olsanız bile, konuşmak psikolojik olarak daha zordur. Gerçek orduda, işi yerel halkla konuşmak olan birçok asker, yüksek tehdit içeren bir ortamda bile kask veya zırh olmadan ve sadece bir silahla dolaşacak. Risk alırlar ve kuralları çiğnerler çünkü insanların onlara bir şeyler söylemesi daha olasıdır.

Bu yüzden vekillerinizin insanlarla konuşması, ellerinden geldiğince onlara yardım etmeleri ve insanların endişeleri, gördükleri ve yasaları korumaya yardımcı olabilecek her şey hakkında konuştukları bir atmosfer yaratmak için ellerinden gelen her şeyi yapmaları gerekiyor. emir.

Sadece dışarıya da bakma. Birisi stresten muzdaripse - ve insanlar aşırı bir SHTF senaryosunda olacaksa - gelişmekte olan herhangi bir sorun hakkında önceden uyarı alabilirsiniz. Birisi çok içmeye başladıysa, ailesiyle veya komşularıyla saldırganlaştıysa veya muhtemelen intiharı düşündüyse, bunu duyacaksınız ve kontrolden çıkmadan önce duruma göz kulak olabilirsiniz.

Sizin ve yardımcılarınızın da yapacak başka işleri var. Bölgedeki haydutların veya mültecilerin saklanabileceği yerleri bileceksiniz. Herhangi birinin kullandığına dair işaretler için bunları düzenli olarak kontrol edin. Ayrıca toplumu tehlikeye atabilecek her şeye bir göz atın. Yakınlarda bir set varsa, her gün ziyaret edildiğinden emin olun - daha sık şiddetli yağmurda. Kimsenin tehlikeli kimyasallar kullanan yerel endüstrilerle oynamadığından emin olun ve su kaynağında kurcalama olup olmadığını kontrol edin.

Karşılaşacağınız en olası zorluklardan biri yiyecek, barınak ve güvenlik arayan mülteci gruplarıdır. Onları içeri alamazsınız; ne kadar iyi hazırlanmış olursanız olun, kendi kaynaklarınız kriz devam ederken yeterince esneyecektir.

Machine Translated by Google

Kararlı ama şefkatli olun. Onları geri çevirmelisin, ama önce onlar yapmadıkça güç kullanma. Ne de olsa onlar Amerikalı ve olanlardan sorumlu değiller.

Hatta bazıları sosyal bir çöküşe hazırdı, ancak evleri tehdit edildiği veya yıkıldığı için taşınmak zorunda kaldı. Kendi rezervlerinizi tüketmeden onlara elinizden gelen yardımı yapın: güvenli alanlara yönlendirmeler ve hatta gerçekten hasta veya yaralı herkes için bazı tıbbi malzemeler.

Sonunda, topluluğunuzun kendisini bir arada tutmayı başardığına dair haberler yayılacak ve ne kadar küçük olursa olsun - sadece siz ve bir veya iki komşunuz olsa bile - birileri kaynaklarınızı sizden almaya çalışmayı düşünecek. Hazırlıklı ve tetikte olduğunuzu gördüklerinde, geri çekilip daha kolay bir hedef arayabilecekleri iyi bir şans var - ama olmayabilirler. Bu en kötü durum senaryosu ve buna hazırlıklı olmanız gerekiyor.

Bir Posse Yükseltmek

Filmlerde bir ekip gördüğünüzde, genellikle bir kaçağı takip etmek için yetiştirilir. Bu kesinlikle onların işlevlerinden biriydi, ancak aramanız muhtemel değil. Önceliğiniz, yanlış yapanları topluluğunuzdan uzak tutmaktır. Eğer kaçarlarsa, kaçmalarına izin vermek genellikle en iyisidir; onları kovalamak, karşılayamayacağınız insan gücünü ve kaynakları kullanır.

Ancak sahiplerin başka bir kullanımı vardı ve bu, büyük bir saldırgan grubuna karşı kendini savunma içindi. Bu neredeyse kesinlikle ihtiyacınız olacak bir şey.

Eski Batı'daki şeriflerin insan gücü seçme konusunda yasal hakları vardı ve Posse comitatus uyarınca ceza tehdidiyle destekleniyorlardı. Bu, sahip olamayacağın bir avantaj. Kanun bozulacak; küçük bir parçasını bir arada tutmaya çalışıyorsunuz, ancak ekibinize katılmayan insanlara para cezası vererek bunu yapamazsınız. Bire on para cezasını da ödemeyecekler. İkna kullanmak zorunda kalacaksınız ve yine çoğu insan bunun arkasındaki anlamı görecek. Şunlar

Machine Translated by Google

ekibinizin değerini ilk kez kanıtladığı anda muhtemelen fikrini değiştirmeyecek olanlardır.

Bir ekip kurmak, barbarlar kapıya gelene kadar bırakabileceğiniz bir şey değil.
Yardım etmeye istekli olacak kimi arayabileceğinizi bilmelisiniz. Geleneksel olarak, bunların hepsi güçlü kuvvetli erkeklerdi; şimdi herhangi bir sağlıklı yetişkin. Hepsinin bir silaha, ideal olarak uzun bir silaha erişimi olduğundan emin olmalısınız. Herhangi biri olmazsa, birden fazla silahı olanlardan birini ödünç alıp alamayacağınıza bakın ve ödünç alanın onu nasıl kullanacağını bildiğinden emin olun.

Silah sesi çıkarsa ekibin toplanacağı bir yer ayarlayın: merkezi ve kolayca ulaşılabilen ancak mahallenize giden yollardan ateş hattında olmayan bir yer.
Yapabiliyorsanız ve yeterli sayıda insanınız varsa, onları ekipler halinde organize edin ve onları güçlendirmek için eskileri bu ekipler arasında yaymaya çalışın.

Topluluk saldırıya uğradığında, en son isteyeceğiniz şey herkesin silah seslerine doğru koşmasıdır.
Ya akıncılar iki gruba ayrılırsa?
Beklenmedik bir şeyle başa çıkmak için bir rezerv tutun. Yaşlı bir şerif herkesi yanına almazdı; En az bir güvenilir yardımcı ve o yokken kasabayı korumaya yetecek kadar adam bırakacaktı.

Eski Batı'daki şeriflerin sende olmayan başka güçleri vardı. Kanunsuzları mahkum edebilir, hapse atabilir veya asabilirler. Felaketin kalıcı olduğu açık olmadıkça oraya bile gitmeyin. Evet, birini garajınıza kilitleyebilir ve buna kasaba hapishanesi diyebilirsiniz, ama onları beslemeniz yeterli. İnfazlara gelince, orası çok tehlikeli bir bölge.
Büyük bir EMP saldırısı gibi en kötü senaryoda bile, hükümetin kontrolü eninde sonunda yeniden ele geçirmesi için iyi bir şans var. Bu olursa, kriz sırasında ne olduğu hakkında soru sorulmasına gerek yok.

Aynı şey linçler için de geçerli. Gayriresmi olarak bile olsa kanunu uygulayan sizseniz ve bir suçlu linç edildiyse, bundan sorumlu tutulacaksınız.
Akıncılar geldiğinde, onları uzaklaştırmayı hedefleyin. Herhangi biri vurulursa

Machine Translated by Google

Bu süreçte, bu meşru bir kendini savunmadır, ancak sınır adaleti farklı bir hikaye.

Eski Batı'daki kolluk kuvvetleri tamamen kendi kendine bakan toplulukla ilgiliydi. Halkın arasından seçilen bir şerifin rıza ve yetkisine dayanıyordu. Hukuk bu şekilde sürdürülmelidir ve günümüzün sosyal sorunlarının çoğu, artık bu şekilde yapılmadığı gerçeğine dayanmaktadır. SHTF'den sonra, farklı olacak. Hayatta kalan topluluklar, Batılı öncülerin yollarına geri dönmek zorunda kalacaklar çünkü kanun ve düzeni korumanın başka bir yolu olmayacak.

Bu topluluklar barışı korumanın Batılı yolunu benimsemezlerse, kalıcı olmazlar. Ne kadar güçlü ve özgüvenli olurlarsa olsunlar, her seferinde bir ev, etraflarındaki enkazdan çıkanlar tarafından kaçınılmaz olarak boğulacaklar.

Amerika'nın ikonik kanun adamı şerifin gelenekleri bu ülkeyi inşa etmek için gerekliydi. Bir çöküşten sonra onu yeniden inşa etmek için aynı derecede gerekli olacaklar.

Machine Translated by Google

Atalarımız Ne İçin Toplayıcıydı veya Masanızı Nasıl Vahşi Yaparsınız?

- Theresa Anne DeMario tarafından -

"Ve Allah dedi: İşte, bütün yeryüzünde bulunan tohum veren her otu ve içinde tohum veren bir ağacın meyvası olan her ağacı size verdim; size et olacak. "

- Yaratılış 1:29, Kral James Versiyonu

Yabani işçiliği, basitçe çevrenizden yabani yenebilir ürünleri toplamaktır.

Bu, insanlık tarihinin bir noktasında herkesin bildiği bir şey.

Gıda, insanların yerleştiği her yerde yetişir. Kendinizi uzun bir süre hayatta kalma durumunda bulursanız, erzakınızı desteklemek için bir taze yeşillik salatası veya bir veya iki yumru kök için kesinlikle minnettar olacaksınız.

Aslında, bölgenizdeki yabani yenilebilir yiyecekleri tanımlamayı öğrendiğinizde, yiyecek mağazalarınıza çeşitlilik katmak için o kadar çok seçenek kazanacaksınız ki, MRE'lerin aynı dört çeşidini yakma konusunda asla endişelenmenize gerek kalmayacak. 1999'dan beri mahzeninizde saklandı.

Aşağıdaki bitki listesi kapsamlı olmaktan uzaktır. Hepsi, Amerika Birleşik Devletleri'nde yaygın oldukları ve büyük dedelerimiz tarafından en çok tercih edildiği için seçildi.

Machine Translated by Google

Sadece belirli bölgelerde yetişen birçok harika bitki var. Yakınınızda, belki de kendi arka bahçenizde hangi inceliklerin büyüdüğünü keşfetmek için biraz araştırma yaptığınızdan emin olun. Yine de, aşağıdaki bitkiler başlamanıza yardımcı olacaktır ve bir kez masanızı vahşileştirmenin ne kadar kolay olduğunu gördüğünüzde, akşam yemeği için eve bir hasat getirmeden artık ormanda gezintiye çıkamayacağınızı görebilirsiniz.

Dikenli Marul

Yıllık veya iki yılda bir bitki; ilkbaharda hasat

Diğer marullar gibi, dikenli marul da en iyi gençtir. Küçük bitkilerden (8 inç veya daha az) hasat yaprakları. Dikenli marul toprağın olduğu her yerde yetişir

[13] "Serriola marul", yazan: Jean Tosti

Machine Translated by Google

rahatsız. Ayrıca açık alanlarda ve ağaç sıraları boyunca çalılıklarda da bulabilirsiniz.

Dikenli marulu, yapraklardaki ve alt saplarındaki karıncalanmalardan tanıyabilirsiniz. Genç yapraklar karahindiba yeşilliklerine çok benziyor ve her ikisi de beyaz, sütlü bir meyve suyu içeriyor. Bunların hiçbirinin zehirli bir görünümü yok, bu yüzden endişelenmeden her ikisinin de tadını çıkarabilirsiniz. Dikensiz bir marul bulursanız, bu yabani maruldur çünkü burada doğallaşan birçok marul türü vardır.

Dikenli marulu salata yeşili ya da çömlek olarak yiyebilirsiniz. Gevrekliğini korumak için sadece birkaç dakika kaynatın.

Yabani Marul (En İyi Doğal Ağrı Kesicilerden Biri)

Yabani Marul, birçok kişi tarafından bağımlılık yapan reçeteli ağrı kesici ilaçlar yerine kullanılmıştır. Afyon marulu da denir.

Afyon marulu olarak anılmasının nedeni, gövde ve yapraklarda bulunan beyaz bir madde ile ürettiği bilinen ağrı kesici ve yatıştırıcı etkilerinden kaynaklanmaktadır.

Bu sütlü maddeye lactucarium denir. Ve olmasa da herhangi bir afyon içeriyorsa, benzer bir yanı vardır kullanıldığında etkiler - doğrudan etki eder Tıpkı afyon ve morfin gibi ağrı hissini azaltmak için merkezi sinir sistemi (CNS).

Machine Translated by Google

19. yüzyılda yabani marul, bazıları tarafından afyonun yerini almak için zaten kullanılıyordu. Ancak 70'li yıllarda daha doğal bir çare isteyenler tarafından önemli bir popülerlik kazanmaya başladı. Bireyler hem ağrı kesici hem de eğlence amaçlı kullanmaya başlıyordu.

Eskiden yabani marul kullananlar onu birkaç farklı şekilde hazırlardı. Bir yol, bitkiyi kalın bir şurup benzeri kıvama gelene kadar su ve şeker karışımından oluşan bir tencerede pişirmekti. Bu etkili bir form olsa da, eklenen şekerle bile oldukça acıydı. Bununla birlikte, en yaygın biçim, bitki çayı olarak kullanmak için gövdeyi ve yaprakları kurutmaktı.

Basit Bir Yabani Marul Özü Nasıl Yapılır

Yaklaşık 50 yaprak toplayın, iyice yıkayın, bir karıştırıcıda öğütün, ancak çok ince değil, sadece birkaç saniye. Öğütülmüş yaprakları geniş bir tencereye koyun ve üzerini örtecek kadar su ekleyin.

Tencereyi 30 dakika kısık ateşte ocağa koyun. Kaynamasına izin vermeyin çünkü içindeki tüm güzel şeyleri yok edeceksiniz. Su koyu kahverengi bir renk alana kadar her 15 dakikada bir karıştırın. Maddeyi süzgeçten geçirerek başka bir tencereye henüz sıcakken dökün. Neredeyse hiç veya çok az bitki materyali içinden geçmemelidir.

Bitki süzgeçteyken elinizden geldiğince fazla su sıkmaya çalışın. Bu çözüm, Wild Marul'un tüm temel unsurlarını, özellikle de ağrı kesici özü içerir. Ama yeterince konsantre değil. Bu özü elde etmek için, su buharlaşana kadar tekrar düşük ısıda ısıtmalı, temel olarak çözeltiyi böyle bir macun haline gelene kadar dehidre etmelisiniz.

Sonunda çok az su kaldığında dikkatli olun, tencerenin dibindeki özü yakmamalısınız.

Machine Translated by Google

Şimdi burada sahip olmanız gereken şey, saf Yabani Marul Özü. Küçük bir cam kaba dökün ve ihtiyaç duyacağınız zaman için tıbbi dolabınıza koyun.

Ok ucu (Sagittaria Latifolia)

[14] Çok yıllık bitki; tüm yıl hasat

Ok uçları yaygındır. Dereler ve nehirler boyunca ıslak toprakta, bataklıklarda ve diğer sulak alanlarda yetişirler. Ok şeklindeki yapraklarından kolayca tanınırlar. Drenaj hendeklerinde ve ıslak çayırlarda da yetişirler. Bu habitat şanslı çünkü ıslak toprak biraz kazma ile bitkiden kolayca vazgeçiyor. Bunu başarmanın en basit yolu, pantolonlarınızı toplayıp içeri girmektir.

Kökleri gevşetmek için ayak parmaklarınızı kullanın. Peşinde olduğunuz şey yumrulardır ve bunlar yerinden çıktıklarında yüzeye çıkarlar. Yumrular çiğ yenilebilir ancak daha iyi pişirilir. Patatesleri herhangi bir tarifte değiştirebilirler, ancak yemeden önce soyulmaları gerekir.

Kuşkonmaz (Kuşkonmaz Officinalis)

Çok yıllık bitki; yaz boyunca bahar hasat

[14] "Sagittaria latifolia Willd" yazan: Udo Schmidt, (CC BY-SA 2.0)

Machine Translated by Google

Kuşkonmaz yabani olarak yetişir ve kıta boyunca yaygındır. Onu yolların yanında, hendeklerde ve toprağın daha önce hiç bozulmamış olduğu herhangi bir yerde bulacaksınız. Kumlu, iyi drene olan toprağı tercih eder.

Önce ilkbaharda, sonra tüm mevsim boyunca hasat edin. Sadece tohuma gitmesi için sonunda yeterli zaman ayırdığınızdan emin olun, böylece gelecek yıl daha fazlası olacak. Hafif toksik olduğu için daha yaşlı büyümeyi yemeyin. Peşinde olduğunuz genç sürgünler.

15

Bir önceki yılın büyümesine bakarak kuşkonmaz bulabilirsiniz. Kurutulmuş göreceksin
Yılbaşı ağacı şeklindeki saplar bir önceki yıldan kalmadır ve altlarına ve çevrelerine bakarsanız özellikle ilkbaharın başlarında yeni sürgünler görürsünüz. Devam edin ve gördüğünüz tüm sapları zemin seviyesinde kesin. Tekrar büyüyecekler ve tüm sezon boyunca onlardan zevk almaya devam edebilirsiniz.

Genç, yumuşak kuşkonmaz lezzetli çiğdir. Hareket halindeyseniz, lezzetli bir atıştırmalık yapar. Evinizin, sığınağınızın veya kampınızın yakınında biraz büyüyecek kadar kutsanmışsanız, yeni büyüme için gözünüz üzerinde olsun. Bir tedavi için onu doğrayabilir ve yabani yeşilliklerden oluşan bir salataya atabilirsiniz. Kuşkonmaz da harika

[15] "HBT - Yabani Kuşkonmaz", yazan: Virginia Eyalet Parkları, (CC 2.0)

Machine Translated by Google

çorbalar. İyi bir hasat bulacak kadar şanslıysanız, bu onları kullanmanın harika bir yoludur. Sadece birkaç malzeme ile kremalı kuşkonmaz çorbası yapmak kolaydır. Kuşkonmazı kaplayacak kadar tencereye su dökün ve 20 dakika veya çok yumuşak olana kadar kaynatın. Başka bir tencereye bir parça tereyağı ve bir yemek kaşığı un koyun. Un iyice pişince ilk tenceredeki pişirme suyunu unun üzerine dökün ve çırpın. İyi bir kıvama gelinceye kadar inceltmek için yeterince süt ekleyin. Kuşkonmazı doğrayın ve ezin ve tencereye karıştırın. Tatmak için biber ve tuz.

saz

Çok yıllık bitki; tüm yıl hasat

Scirpus ailesindeki her bitki yenilebilir, bu nedenle masanızda acutus veya validus olup olmadığı önemli değil. Bulrush sığ büyür

Machine Translated by Google

bataklıkların suyu veya herhangi bir su kütlesinin kıyı şeridi boyunca. Kırmızı veya kahverengi olabilen sert bir yeraltı köksapından başlar ve doğrudan uzun, dalsız bir sapa kadar büyür ve bir ya da yapraksız ve çiçekli bir kafaya sahiptir.

Genç sürgünler çiğ olarak yenilebilir. Daha eski büyüme, hassas çekirdeği ortaya çıkarmak için sapları soyarak çiğ olarak yenebilir. Bu çekirdekler salata gibi yenebilir, haşlanabilir veya diğer sebzeler gibi sotelenebilir.

Bulrush kökleri güzel bir muamele. Genç kökler ince tatlı patatesler gibi yenebilir veya şekerli tatlı bir şurup yapmak için birkaç saat kaynatabilirsiniz. Daha eski kökler, kesilip kurutularak ve ardından öğütülerek nişastalı un yerine kullanılabilir.

Kuru unu saklamadan önce lifleri çıkarın. Polen ve öğütülmüş tohumlar, kökleri un yerine kullanmak da dahil olmak üzere, yemeklere eklendiğinde mükemmeldir.

Uzun kuyruklar (Typha Latifolia, Typha angustifolia)
Çok yıllık bitki; tüm yıl hasat

Cattails kıtanın her yerinde büyür. Bol miktarda bulunurlar ve kolayca bulunurlar. Büyük olasılıkla su yakınında uzun kuyruklar bulacaksınız. En çok sığ suları ve bataklıkları severler.
Uzun kuyrukları tanımlamak kolay olmalıdır. Genellikle yakınlarda eski bir büyüme bulacaksınız ve bu onları tek zehirli görünüşleri ile karıştırmanızı önleyecektir: kökler ve gövdeler boyunca oldukça benzer görünen vahşi iris, bu yüzden dikkatli olun.

Soğuk aylarda kökleri kazabilirsiniz. Kavrulmuş, bunlar lifli bir tatlı patates veya kabak gibi tadı. Bunları pişirmek için açık ateşte sadece birkaç dakika sürer. Bu kökleri kabuklayın ve kalınlaştırmak ve tatmin edici bir nişastalılık eklemek için çorbanıza ekleyin.

İlkbaharın başlarında, çiğ olarak yenilebilir olan uyuyan filizleri bulmak için kökleri kazabilirsiniz. Sezon ilerledikçe, bu filizleri yakınlarda bulabilirsiniz.

Machine Translated by Google
bitkinin kökleri ve yapraklı tabanları. Benzer şekilde genç saplar da çiğ olarak yenebilir. Bitkiyi yukarı çekin ve genç, hassas çekirdeği ortaya çıkarmak için yaprakları soyun. Hem filizi hem de çekirdeği tek başına yenebilir veya salataya eklenebilir.

Saplar ve olgunlaşmamış çiçekler de yumuşayana kadar az suda pişirilen harika bir potherb yapar. Saplar için daha az, olgunlaşmamış çiçekler için biraz daha fazla zaman ayırın.
Yine, pişirmeden önce, bir mısır koçanına benzer şekilde, dış yaprakları soymak isteyeceksiniz. Aslında, çiçekler yumuşadığında, koçanına mısır koyar gibi yiyebilir veya yeşil tomurcukları kazıyarak bir güveçte kullanabilirsiniz.

Polen olgunlaştıktan sonra tomurcukları toplayın ve hepsini çıkarın. Yabancı maddeleri çıkarmak için poleni dikkatlice eleyin ve daha fazla beslenme için fırınınıza ekleyin veya herhangi bir yemeğin üzerine serpin.

[16] Uzun kuyruklar (su tesisi) - Faungg (CC BY-ND 2.0)

Machine Translated by Google

Kuş otu, Ortak

Yıllık bitki; tüm yıl hasat

En kolay hasat yöntemi, tüm bitkiyi yukarı çekmek ve ihale büyümesini makasla kesmektir. Aynı bitkiyi daha sonra hasat etmeyi planlıyorsanız, dört ayak üzerine inebilir ve aynı şekilde düzeltebilirsiniz.

Chickweed tüm kıtada bol miktarda yetişir, bu nedenle her zaman birkaç yamanın nerede büyüdüğünü bileceksiniz; zehirli benzerleri yok, bu yüzden bol hasat yapmamak için hiçbir sebep yok. Onu bozuk toprakta arayın—avlular, boş araziler ve yol kenarlarının yanı sıra derelerin yakınında ve ormandaki karanlık, nemli noktalar gibi suyun büyüdüğü yerlerde.

[17]

Sapları, yaprakları ve çiçekleri yenilebilir, bu yüzden onları ayırmaya çalışmayın.
Sadece ısırmak için doğrayın ve lezzetli bir salatanın temeli olarak tadını çıkarın. Ya da pişmiş bir yemek tercih ederseniz, onları istediğiniz gibi haşlayabilirsiniz.

[17] Tarla kuş otu - Miguel Vieira (CC BY 2.0)

Machine Translated by Google

diğer yeşillikler - ancak sadece bir veya iki dakika için. Onları son birkaç dakika içinde başka yeşilliklerle veya bahar çorbalarıma eklemeyi seviyorum.

Özellikle seçici yiyiciler varsa, onlardan zevk almanın bir başka harika yolu, onları birkaç dakika haşlamak ve ardından onları 1: 1 oranında gözleme hamuruna karıştırmak - bir kısım kuş otu ile bir kısım gözleme hamuru.

Onları normal krep gibi pişirin ve bir parça tereyağı ve akçaağaç şurubu ile sıcak olarak servis edin. Daha sonra biraz daha sağlıklı yeşilliklere gizlice girmek için arkanıza yaslanın.

Hindiba (Cichorium Intybus)

Çok yıllık bitki; ilkbahar, sonbahar ve kış hasat

Hindiba, öncüler tarafından kahve yerine ekildi ve hasat edildi. Kökler kavrulup öğütüldüğünde hafif acı bir siyah kahve tadı verirler. Artık her yerde bolca yetişiyor. İlkbaharda, bitkiler çok büyümeden önce, taç dahil tüm bitkiyi toplamak için bir bıçak alıp yüzeyin altından dilimleyebilirsiniz.

Bu genç bitkiler, tüm yıl boyunca soluk yapraklı taç gibi bir salatada çiğ olarak yenebilir. Yaşlandıkça yapraklar acılaşır, bu nedenle onları ilkbaharın sonlarına doğru toplarsanız suyu değiştirmeniz gerekebilir. Yaz aylarında, eski büyüme yenmez, bu nedenle salatalar için yeni büyümeye bağlı kalın.

Hindiba bitkileri, toprağın derinliklerine inen sert kökler verir. Toprağınız yumuşaksa bu bir sorun değil, ancak çoğunlukla kil olan bir bölgede yaşıyorsanız, kökleri hasat etmeye çalışmak için iyi bir yağmur sonrasına kadar beklemelisiniz. Kökleri kavurduktan sonra öğütmeniz gerekir. Onları toz haline getirmek yerine kahve gibi kaba bırakın.

Machine Translated by Google

baltalar

Yıllık bitki; ilkbahar ve yaz aylarında hasat

Baltalar, özellikle nemli, zengin topraklarda her yerde yetişir. Genç, yumuşak yeşillikleri mevsimin başlarında hasat edin. Bunları buharda pişirebilir veya biraz suda kaynatabilirsiniz. Bunlar kuşkonmaz ve/veya patates (veya ok ucu kökleri) ile pişmiş bir salataya çok yakışır. Sirke veya mayonez bazlı bir sos ile servis yapın.

[18] "Cichorium intybus tesisi": Harry Rose, (CC BY 2.0)

Machine Translated by Google

[19]

Meyveler yaz aylarında toplanabilir. Onları kızartın ve kaba öğütün ve kahve gibi kullanın. Kahve gibi tadı yok, ama özellikle biraz bal ile güzel bir içecek yapıyorlar.

Karahindiba (Taraxacum Officinale)

Yıllık veya iki yılda bir bitki; ilkbahar, sonbahar ve kış hasat

Yeşil çim tutkunlarının baş belası olan karahindiba, yenilebilir yabani yiyeceklerin en bilineni olabilir.

Yeşilleri kullanmak için en iyi zaman, büyümenin henüz genç ve hassas olduğu ilkbaharın başlangıcıdır; bunlar salatada harika. Hem genç hem de yaşlı büyüme - ilkbaharın sonlarına kadar - bir potherb olarak kullanılabilir. Suyu değiştirmeniz gerekebilir

[19] "Cleavers" yazan: Peter O'Connor, (CC BY-SA 2.0)

Machine Translated by Google
karahindiba yeşillikleri çok acı hale geldiğinden mevsimde gerçekten geçse birkaç kez yaz.

[20]

Çiçekler dahil tüm bitkiyi kullanın. Sonbaharda, kışta ve çok erken ilkbaharda kazı yapın yaprak tacı ve yeni yapraklar (varsa) dahil olmak üzere kökleri yukarı kaldırın. Bunları 20 dakika suda kaynatın, yarısında suyu değiştirin. Karahindiba çiçekleri meyilli daldırma ve kızartma için favoridir. Tatlı bir muamele arıyorsanız, bunları bal veya akçaağaç şurubu ile deneyin. Tuzlu bir atıştırmalık arıyorsanız, bunlar sarımsak tuzu ile de mükemmeldir.

Henbit (Lamium Amplexicaule)
Yıllık bitki; ilkbaharda hasat

Henbit, kaçırması zor ve sevmesi kolay olanlardan biridir. Küçükken, oyun bahçesinde yemek için küçük mor çiçekleri tatlı bir ikram olarak toplardık. Şimdi bütün bitkiyi nefis bir yeşil olarak seçiyorum.

[20] "Karahindiba" yazan: Randi Hausken, (CC BY-SA 2.0)

Machine Translated by Google

[21]

Henbit erken ilkbaharda çiçek açanlardan biridir, bu nedenle her büyüme mevsiminde tanımladığınız ilk bitkilerden biri olacaktır. Sürgünler ve genç yapraklar salataya gevrek ve yumuşak bir katkı sağlar. Bütün (yer üstü) bitki bir potherb olarak kullanılabilir.

Hanımın Başparmağı (Polygonum persicaria)

Yıllık bitki; ilkbaharda geç sonbaharda hasat

Bu yaygın yabani otlar, vahşi hazırlanmış masanıza harika bir ektir. Lady'nin başparmağının gölgeli, bereketli topraklarda ve sulak alanlarda büyüdüğünü; zehirli benzerleri yoktur ve tüm Polygonum türleri yenilebilir.

Bütün bitki - yapraklar, çiçekler ve sürgünler - yenilebilir. Gençken tadı marul gibi ve yaşlandıkça biraz biberli oluyorlar. Onları taze ve çiğ olarak veya diğer yeşilliklerle birlikte kullanın. Çiçekler renk ve lezzet katar. Onları bir potherb olarak kaynatabilir veya hatta güzel, yumuşak, gevrek bir yan sebze için kızartabilirsiniz.

[21] "Arı ve tavuk bitleri": Tammie Merrick Stogsdill (CC BY-SA 2.0)

Machine Translated by Google

22

Kuzular Mahallesi (Chenopodium albümü, Chenopodium berlanieri)
Bazı türler ABD'ye özgüdür, diğerleri ise Avrupa'dan vatandaşlığa alınmıştır. Kuzu mahalleleri ülkenin her köşesinde bulunabilir. Bazı türler altı fit uzunluğa kadar büyür, ancak çoğu üç fitten daha kısa kalır.

Saplar yeşildir ve bazen kırmızı bir çizgiye sahiptir. Yapraklar dört inç uzunluğa kadar büyür ve uçta bir rozet oluşturan üçgen veya elmas şeklindedir. Bazı türlerde, rozetin merkezi kırmızımsı bir renk tonuna sahiptir, ancak daha sıklıkla tüylü bir beyazdır.

Kuzuların ayırt edici özellikleri, yaprakların alt tarafını kaplayan beyaz, tozlu tüylerdir. Kuzular genellikle küçük büyür

[22] "Pink Stream Bank Flower SK", yazan: Julia Adamson

Machine Translated by Google

her yıl aynı alanın yakınında kümeler oluşturur, böylece bir kez tanımladıktan sonra süresiz olarak hasat edebilirsiniz.

Hafif derecede toksik olan Chenopodium türleri vardır, ancak toksik çeşidin kötü bir kokusu ve hoş olmayan bir tadı olduğu için bunların karıştırılması zordur.

Kuzular, onu favori bir yabani yeşil yapan hafif, ıspanak benzeri bir tada sahiptir. Yapraklarını ve saplarını çiğ veya pişmiş olarak yiyebilirsiniz. A vitamini bakımından yüksektirler ve çiğ olduklarında mükemmel bir C vitamini kaynağıdırlar (ısı C vitaminini yok eder). Çok hafif tadı nedeniyle, çoğu insan kuzu etini hardal veya karahindiba gibi daha güçlü bir yeşil ile karıştırmayı tercih eder. Yeşillikleri pişiriyorsanız, tüm yeşillikler gibi, pişirdiğiniz miktarın yaklaşık dörtte bir çiğ olduğunu unutmayın. Tohumlar, yeşillikler kadar yumuşaktır ve herhangi bir yemeğe eklenebilir veya sadece görmezden gelinip yeşilliklerle pişirilebilir.

[23] "Kuzular mahallesi" yazan: Wendell Smith, (CC BY 2.0)

Machine Translated by Google

Nane (Mentha piperita, Mentha spicata)

Çok yıllık bitki; tüm yıl hasat

Nane ıslak yerlerde yabani olarak büyür. Görme ile tanınmaları inanılmaz derecede kolaydır ve koku ile daha da kolaydır. Nane kokusu ve tadı nane gibidir. Kıyıdan kıyıya büyüyen nane, nane, melezler ve yerli ırkları bulacaksınız.

[24]

Nane, özellikle salatalar, domuz eti ve balıklar başta olmak üzere, ihtiyacınız olduğunu bile bilmediğiniz yemeklere hayat verir. Nane çayı, ister sıcak ister soğuk servis edilsin, bir soğutucudur ve sıcak bir günde sizi serinletir. Yaprakları daha da uzun süre dik tutun, süzün, şeker ve pektin ekleyin ve nefis bir jöle için malzemeleriniz var. Ayrıca yaprakları kurutabilir ve daha sonra kullanmak üzere saklayabilirsiniz.

[24] "Mentha piperita" yazan: Vsolymossy, (CC BY-SA 3.0)

Machine Translated by Google

Dut (beyaz dut, kırmızı dut)

Ağaç; yaz boyunca bahar hasat

Kırmızı dutlar Doğu ABD'ye özgüdür, ancak beyaz dutlar da tanıtıldı ve ülkenin her yerinde vahşileşti.

İlkbaharda yaprak sürgünlerini ve genç yaprakları toplayabilir ve 20 dakika kaynatabilirsiniz. Süzün ve tereyağı ile servis yapın. Meyveler mayıstan temmuza kadar olgunlaşır. Neyin düştüğünü görmek için ağacı sallayarak bunları hasat etmek kolaydır. Tamamen olgunlaşmış meyveler çok tatlı ve şurupludur. Bunlar harika çiğ olarak tüketilebilir veya suyu sıkılabilir, kurutulabilir, reçel haline getirilebilir veya pişirilerek lezzetli bir lezzet haline getirilebilir. Ancak dut hasat ederken dikkatli olun. Çiğ yapraklar ve olgunlaşmamış meyveler halüsinasyonlara ve mide rahatsızlığına neden olur. Sinir sistemini hoş olmayan bir şekilde uyarırlar. Hasat ettiğiniz meyvelerin tamamen olgun ve yemeye hazır olduğundan emin olun.

[25] "Kırmızı Dut": Melissa McMasters, (CC BY 2.0)

Machine Translated by Google

Hardal, Siyah (Brassica Nigra)

Yıllık bitki; tüm yıl hasat

Kabul edelim; Amerika'nın hardal için iyi toprağı var. Siyah hardal Amerika'nın her yerinde yetişir. Yerleşimcilerin deniz tayınlarını daha lezzetli hale getirmek için o büyük gemilere biraz getirdiklerini hayal ediyorum.

[26] "Brassica nigra (siyah hardal) tarafından: Fungus Guy, (CC BY-SA 3.0)

Machine Translated by Google

Birkaç başıboş tohum gevşedi ve zengin, karanlık ormanlık topraklarda milyonlarca kez çoğaldı. Her çiftlik yolunda küçük sarı çiçek tarlaları ve çitler boyunca, eski kaldırımların çatlaklarında ve güneş ışığı alan her kuytu köşede yetişen başıboş hardal bitkilerini görebilirsiniz.

Kesin olan bir şey var: Hazırladığınız yemek yalnızca yumuşak, tatsız yiyecekler içeriyorsa, bu sizin hatanızdır. Hardalın tanımlanması kolaydır ve yemesi daha kolaydır. Genç yapraklar hasat edilebilir ve salata yeşilliklerine eklenebilir.

Eski büyüme, özellikle bir soğan ve biraz domuz pastırması ile iyi kaynar. Biraz güçlü olmalarına rağmen çiçek açan çiçekleri bile yiyebilirsiniz. Yine de, bir tutam sarı çiçek, herhangi bir yemeğin özellikle güzel görünmesini sağlar ve lezzet, daha hafif yeşillikleri canlandıracaktır.

Ne zaman rastlarsanız hardal tohumlarını toplayın. Sapları samandan çıkarmak için harmanlamanız gerekecek, ancak bir kez yaptıktan sonra, onları kurutabilir ve kış yemeklerini tatlandırmak için saklayabilirsiniz. Hazır hardal için: Sadece tohumları öğütün ve bir kenara koyun. Daha sonra eşit miktarda unu hafifçe kızartın. Bunları karıştırın, biraz sirke ile ıslatın ve mağazada satın aldığınız türe benzer hardal sürün.

Biber otu (Lapidium Virginicum)

Yıllık veya iki yılda bir bitki; ilkbahardan sonbahara kadar hasat

Peppergrass, Avrupalı yerleşimciler sayesinde yaygın olan bir başka bol bitkidir.
Bu bitki, modern tarım tarafından unutulan, insanlar tarafından kullanılmayan, ancak yine de bozulmamış doğallıktan uzak olan hemen hemen her yerde bulunabilir. Boş arsalarda, yol kenarlarında, aşırı büyümüş arka bahçelerde ve aradaki her yerde bulunabilir.

Peppergrass, hardal ailesinin bir üyesidir ve acı bir tada sahiptir. Genç sürgünler bir potherb olarak yenir. Çok acıysa, pişirme sırasında suyu bir veya iki kez değiştirin.

Machine Translated by Google

27

Et yemeklerini veya kavrulmuş yumruları baharatlamak için tohumları ve tohum kabuklarını her mevsim toplayabilir ve kurutabilirsiniz. Baharat olarak kullanın: salatalarınızda idareli, çorba ve güveçlerinizde mutlu bir şekilde.

Domuz Otu (Amaranthus Retroflexus, Amaranthus Hybridus)

Yıllık bitki; ilkbahar, yaz ve sonbaharda hasat edin.

Pigweed veya Amaranth, Amerika'ya özgü değildir, ancak özellikle toprağın bozulduğu her yerde bol miktarda yetişir.

[27] "Lepidium virginicum", yazan: Forest ve Kim Starr, (CC BY 3.0)

Machine Translated by Google

Bu nedenle sert, besleyici ve lezzetli olduğu için tarım sektörü tarafından istenmeyen bir ot olarak görülmektedir. Pigweed'in zehirli bir görünümü yoktur ve tüm Amaranth türleri yenilebilir. İlkbaharda, saplar odunlaşmadan genç domuz otu yapraklarını toplayabilir ve onları çiğ veya pişmiş olarak yiyebilirsiniz. Yeşil salata için güzel bir temel oluştururlar. Büyük bir mahsulle karşılaşırsanız, genç yaprakları toplayabilir ve daha sonra bir ot otu olarak kullanmak üzere kurutabilirsiniz. Bitki olgunlaştığında, tohum başlarını toplayın ve minik siyah tohumlar için harmanlayın. Tohumlar olduğu gibi veya öğütülmüş olarak yenebilir. Her iki yolun da çeşitli tariflerde değeri vardır.

Muz (Plantago majör, Plantago minör)

Yıllık bitki; ilkbahardan sonbahara kadar hasat

İşte bir ot gibi muamele gören başka bir harika bitki. Plantainler Avrupa'dan otostopla geldiler ve birkaç milyon kez ülke genelinde ve tekrar geri döndüler.

Bir çime bol miktarda yabani ot öldürücü zehir uygulanmadığı sürece, bir yerlerde plantainlerin yetişmesi ihtimali vardır.

[28] "Pigweed", yazan: United Soybean Board, (CC BY 2.0)

Machine Translated by Google

Her yerde yetişen muz türleri var ve hiçbiri zehirli değil.
Ölümcül görünüşleri de yok, bu yüzden iyi boyutta bir yama bulmak oldukça önemli.

Bitki kısa veya varolmayan bir sapa sahiptir. Yapraklar merkezden zemin seviyesinde büyür. Bunlar uzun ve ince ya da oldukça şişman olabilir. Dişli, dalgalı veya pürüzsüz olabilirler. Aynı şekilde türlere bağlı olarak yapraklar pürüzlü, pürüzsüz veya tüylü olabilir.
Tüm ırkların ortak özelliği, çiçeklerin bitkinin merkezinden çıkan sivri uçlarda bulunmasıdır. Çiçeklenme kafası kısa veya uzun olabilir, ancak çiçek sivri uçlarının tamamı, çiçek açarken çok sayıda küçük, yarı saydam çiçek tutar.

Plantainler, salata için lezzetli bir temel oluşturan ancak pişirildiğinde baharatlanması gereken hafif bir "yeşil sebze" aromasına sahiptir. Bitkiyi bütün olarak ilkbaharda çiçek sivri uçlar ortaya çıkmadan önce hasat edebilir veya büyüme mevsimi boyunca genç, yumuşak yaprakları hasat edebilirsiniz. Tohumlar toplanabilir

[29] "Geniş Yapraklı Muz": FD Richards, (CC BY-SA 2.0)

Machine Translated by Google
olgun sivri uçlardan. Hemen hemen her pişirme tarifi için kullanılabilecek bir un haline getirin ve öğütün.

Pennycress, Tarla (Thlaspi Arvense)

Yıllık veya iki yılda bir bitki; ilkbahardan sonbahara kadar hasat

[30] "Thlaspi arvense", yazan: H. Zell, (CC BY-SA 3.0)

Machine Translated by Google

Otostopla Atlantik'i geçerek Amerika'nın her yerine ulaşan bir başka lezzetli ikram, hardal ailesinin bir üyesi olan ve kendine özgü acılığı taşıyan tarla kuruşudur.

Genç bitkileri, diğer yeşilliklerle bir salatada karıştırmak veya bir çömlek gibi kaynatmak için erken ilkbaharda hasat edin. Acılık size fazla geldiyse etkisini azaltmak için suyu bir veya iki kez değiştirebilirsiniz. Hardal yeşillikleri pastırma veya başka bir domuz eti yemeği ile harika gider. Tohumları ve baklaları toplayıp kurutursanız, bunları tüm yıl boyunca yemekleri baharatlamak için kullanabilirsiniz.

Semizotu (Portulaca Oleracea)

Yıllık bitki; yaz boyunca sonbaharda hasat

[31]

Semizotu oldukça yaygın bir bahçe otudur. Dünyanın bozulduğu her yerde yetişir. Besleyici ve bol, bu kendinizi tanımak isteyeceğiniz bir bitkidir. Tüm genç bitkiyi 10 dakika kaynatarak saksı olarak kullanabileceğiniz gibi, tüm mevsim boyunca genç, yapraklı uçlarını toplayıp salatalarınıza da katabilirsiniz.

Daha eski saplar lezzetli turşular yapar ve salatalıklarla aynı şekilde hazırlanır.
Kaynatılmış saplar

[31] "Portulaca Oleracea", yazan: Giancarlo Dessi, (CC BY-SA 3.0)

Machine Translated by Google

başarıyla kurutulabilir ve daha sonra sebzeler kıtlaştığında çorbalarda kullanılabilir.

Quickweed (Galinsoga Parviflora)
Yıllık bitki; yaz aylarında hasat

Bunlar oldukça sıradan bir potherb. Sadece bitkileri bir bütün olarak yukarı çekin ve kökleri koparın. Kalan bitkiyi kabaca doğrayın ve 15-25 dakika kaynatın.
Mülayim olanlara eklemenizi önerdiğim tüm o lezzetli otları hatırlıyor musunuz?

[32] Rasbak tarafından "Kaal knopkruid bitki Galinsoga parviflora",

Machine Translated by Google

Bu o mülayim olanı. Quickweed besleyicidir ve diğer, daha lezzetli seçimleri başlatmak ve çerçevelemek için iyi bir temel oluşturur. Biraz karabiber topladıysanız, onu kırbaçlamak için harika bir zaman.

Kamış Otu (Phragmites communis)

Çok yıllık çim; tüm yıl hasat

Drenaj hendekleri de dahil olmak üzere tatlı suyun toplandığı her yerde kamış otu büyür. Eski yaralara sahip bazı saplarla karşılaşırsanız, kırılmanın etrafında bir özsuyunun sertleştiğini fark edeceksiniz. Bu lezzetli çiğ ama aynı zamanda özel bir muamele için kızartılabilir. İlkbaharda eski sapların yanında yeni sürgünler bulabilirsiniz ve bunlar çiğ veya yumuşayana kadar kaynatılarak yenebilir. Tüm sapı çiçek açmadan önce kesebilir ve güneşte kurumaya bırakabilirsiniz. Kuruduklarında, daha sonra kullanmak üzere saklanabilecek veya ıslak hale getirilip ateşte pişirilebilecek ince bir toz haline gelene kadar öğütebilirsiniz.

[33] "Phragmites communis Common Reed", yazan: Lazaregagnidze

Machine Translated by Google

Sonbaharda, tohumlar olgunlaştığında, onları toplayabilir ve onları, kabuklarını ve hepsini ezebilirsiniz. Lezzetli bir yulaf ezmesi için biraz bal ve su ile pişirin.

Kökler yenilebilir ancak liflidir. En iyi çözüm, onları yıkayıp soymak ve ardından bir kase suda ezmektir. İyice dövüldüğünde, lifleri süzebilir ve sıvıyı bir kenara koyabilirsiniz. Nişasta dibe çöktüğünde üzerine suyu dökün.

Bir tavada kalan püreyi pişirin veya kurumaya bırakın ve daha sonra kullanın.

Çoban Çantası (Capsella Bursa-pastoris)

Yıllık veya iki yılda bir bitki; ilkbaharda hasat

Machine Translated by Google

Avrupa'dan bir başka lezzetli ot olan çoban çantası, karabiber ve tere benzeri bir bitkidir. Erken hasat ederseniz, olgunlaştıkça güçlenen hafif ve çekici baharatlı bir tada sahiptir.

Yaprakları salatalarda veya ot olarak kullanın, ya hala hafifken tek başına ya da daha sonra muz ya da kuzu eti gibi daha hafif bir yemeğe ilave edin. Gevşek tohumlar ve kalp şeklindeki baklalar, çorbalarda ve yahnilerde olduğu gibi daha sonra kullanılmak üzere kurutulabilir ve saklanabilir.

Ekşi Dock (Rumex çıtır)

Bienal bitkisi; tüm yıl hasat

İlkbaharda, bitkiler gençken, yapraklarını toplayıp çiğ yiyebilir veya 10 dakika kaynatabilirsiniz. Pancar yeşilliklerine benzerler ve diğer yabani yeşilliklerle hoş bir şekilde karışırlar. Yaşlandıkça, daha uzun süre kaynatmanız ve acılığını gidermek için suyu bir veya iki kez değiştirmeniz gerekebilir.

Machine Translated by Google

Yeşil kaldıkları sürece uygun şekilde terbiye edildiğinde güzel bir potherb yaparlar. Döndüklerinde rıhtımın tohumları bol ve neyse ki yenilebilir. Çok çaba sarf ederek tohumu samandan ayırabilirsin, ama neden zahmete girsin ki? Onları hala bütün olarak kurutun ve güzel bir tam tahıl unu ikamesi için hepsini iyice öğütün.

Tüm rıhtım türleri yenilebilir ve zehirli görünümleri yoktur.

Leylek gagası (Erodium baldıran otu)
Yıllık veya iki yılda bir bitki; çok erken ilkbaharda hasat Ayrıca denir

filaree, bu erkenci sezon bitkilerinden biridir.

34

[34] "Erodium cicutarium çiçeği ST", yazan: Harry Rose

Machine Translated by Google

Diğer yeşillikler baharı karşılamak için soğuk topraktan kafalarını çıkarmadan önce leylek gagası yenmeye hazırdır.

Sezonun başlarında, bütün bitkiyi toplayıp salata veya ot için doğrayabilirsiniz. Bahar ilerledikçe, yalnızca yeni, hassas büyümeyi alacaksınız. Hasat edebileceğiniz tek şey bir avuç yaprak olsa bile, yemeklerinize çok tatmin edici bir lezzet katacaklar.

Tadı, kesinlikle bitki tonları ile maydanoza benzer. Yapraklar zehirli baldıran otuna benzediği için hasat ederken dikkatli olun. Aradaki fark, baldıran otu pürüzsüz, leylek gagası ise tüylüdür. Her zaman tüy aramayı hatırlarsan, altın olacaksın.

Su teresi (Nasturtium Officinale)
Çok yıllık bitki; tüm yıl hasat

[35]

[35] "Nasturtium officinale Ortak Watterteresi", yazan: Lazaregagnidze, (CC BY-SA 4.0)

Machine Translated by Google

Su teresi yavaş hareket eden temiz suda yetişir. Amerika'nın dere ve pınarlarında bolca bulunur. Hasat için, tüm yıl boyunca genç büyümeyi toplayın. Tekrar tekrar hasat edebilmeniz için tekrar büyüyecektir. Bu genç, yumuşak yapraklar lezzetli çiğ veya pişmiş haldedir. Ispanağa çok benziyorlar ve pişiriyorlar.

Lezzetlidirler, bu yüzden onları bir kaba yeşillik tabağına eklemek büyük bir bonus. İyi bir hasat alırsanız, tavada kızartmak için güzel bir temel oluştururlar ve değilse, biraz çeşitlilik için çorba tenceresine atın. Nasıl yemeye karar verirseniz verin, su teresi kısa sürede favoriniz olacak nefis bir yabani yemektir.

Machine Translated by Google

Ekşi Hamurlu ve Geleneksel ve Yaşayan Kabuklu Ekmek Yapımı

- Shannon Azares tarafından -

"Dünyada öyle aç insanlar var ki, Tanrı onlara sadece ekmek şeklinde görünemez."

- Mahatma Gandi

Bugün bildiğimiz modern ekmek mayası geç saatlere kadar yoktu. 1800'ler. Mevcut olduğunda bile, nüfusun çoğu için genellikle çok pahalıydı ve bu yüzden kendilerininkini yapmayı tercih ettiler. Ev hanımları ve fırıncılar, ekmeği mayalamak için farklı türlerde yabani maya veya çok miktarda yumurta kullandılar.

Ev yapımı maya, şerbetçiotu, patates veya un/su/şeker karışımı gibi çeşitli yöntemlerle yapılabilir. Ayrıca damıtım barm mayasından veya bir maya başlatıcısından yapılabilir.

Ekşi maya mayası ile yapılan ev yapımı mayanın kabarması günümüz mayasından farklı olarak daha uzun sürer. Genellikle yazın 12-18 saat, kışın 18-24 saat sürer.

Günümüz ekmeği ile geleneksel ekmek arasındaki bir diğer fark, birincisinin daha fazla katkı maddesi kullanması, ikincisinin ise alabildiğince organik olmasıdır.

Machine Translated by Google

Atalarımız bize yadigâr buğday çeşitlerini aktardı, en yaygın olanı organik yazıldığından, siyez ve arpanın bir karışımıydı. 1800'lerin başlarından itibaren insanlar kendi ekmeklerini yapmanın yanı sıra kendi buğdaylarını eker ve hasat ederdi.

Kışlık buğday ekimi için en iyi zaman, toprak donmadan önce altı ila sekiz haftalık büyümeye izin vermek için sonbahardır. Bu aynı zamanda uygun kök gelişimini sağlar.
Buğdayın çok erken ekilmesi, onu yaz aylarında böceklere ve ilkbaharda boğulmaya karşı savunmasız hale getirir. Geç ekilirse buğday iyi kışlamaz.

Öte yandan, ilkbahar buğdayı, ilkbaharda toprağın işlenebileceği kadar erken ekilmelidir. Kaliteli buğday yetiştirmek için izlenmesi gereken adımlar şunlardır:

İlk sürmeyi sonbaharda yaptığınızdan emin olun.
İlkbaharda ekin ve ekin.
Tohumlar iki parçaya bölündüğünde eşit dağılmış bir mahsul elde edilir: bir kısım doğudan batıya ve diğeri kuzeyden güneye ekilir. Ayrıca sıralar halinde ekilebilir.

Tohumların üzerini toprağı tırmıklayarak örtün.
En iyi sonuçlar için, iyi tohum-toprak teması sağlayacak şekilde yatağı sıkın.

Sürekli bakım ve dikkatle buğdayınız büyüyecek ve sapların yeşilden sarıya ve kahverengiye döndüğünü fark edeceksiniz. Başlar, tepeyi toprağa doğru çeken tahılla ağırlaştığında, o zaman hasat etmeniz gerekir.

Buğdayınızın mutfağa hazır olduğundan emin olmak için birkaç tane tahılı yiyerek deneyin. Sert ve gevrek olmaktan daha az bir şeyse, buğday henüz hazır değildir.

Buğdayınızı hasat ettikten sonra, el kranklı bir öğütücü veya buğday öğütücü kullanarak öğüterek una dönüştürebilirsiniz. Bunlardan birine sahip değilseniz, her zaman en temel buğday öğütme yöntemine, yani taş kullanmaya veya elle öğütmeye geri dönebilirsiniz.

Machine Translated by Google

Çok çaba ve zaman gerektirebilir, ancak avantajı, elde edilen unun dokusunun ne olacağını kontrol edebilmenizdir.

Ekşi Mayalı Başlangıç Nasıl Yapılır?

Artık ununuz olduğuna göre, 1800'lerin başında çoğu ev yapımı ekmeğin kullandığı yükselen madde hakkında konuşma zamanı: ekşi mayalı başlangıç.

Malzemeler

Tercihen geniş ağızlı kavanoz veya kap Filtrelenmiş veya kaynak suyu Un Kavanozu kapatmak için tülbent

prosedür

Bir bardak su dökün ve kavanozunuza bir bardak un ekleyin. Krep hamuru kıvamına gelene kadar iyice karıştırın.

Kavanozu tülbent ile örtün.

[36] "Ekşi Hamur Başlatıcı - Beslenmemiş" - İris (CC BY 2.0)

Machine Translated by Google

Karışımı tezgahınızda en fazla 24 saat bekletiniz.

Başlatıcıyı bir bardak un ve bir bardak su vererek besleyin; uygun kıvama ulaşması gerekir. Şimdiye kadar, başlangıçta birkaç baloncuk olmalı [37].

Karıştırın ve tekrar örtün.

Ertesi gün, marşta daha fazla kabarcık olmalı ve üst kısım neredeyse köpük gibi görünmelidir. Daha önce olduğu gibi tekrar besleyin ve altıncı adımı tekrarlayın.

Başlatıcınızı her 24 saatte bir beslediğinizden emin olun. Bunu bir kez fark ettiğinizde sürekli bir baloncuk artışı var, pişirmeye hazır olabilir.

[37] "Ekşi Hamur Başlatıcı - Besleme" - İris (CC BY 2.0)

Machine Translated by Google

1869'daki Gibi Lezzetli Ekmek Nasıl Yapılır?

Artan madde olarak hem un hem de ekşi maya marşına sahip olduğunuza göre, devam edip tamamen ev yapımı bir ekmek yapabilirsiniz.

Anneannelerimizin lezzetli ekmeklerini temel aldıkları en yaygın tarif şudur: "Bir kahve fincanı un, iki kahve fincanı Graham unu, bir kahve fincanı ılık su, yarım kahve fincanı maya, biraz pekmez, bir çay kaşığı tuz ve yarısı bir çay kaşığı soda suda eritilir.Kaşıkla karıştırılabilecek kadar sert yapın.Bir gece mayalanıp orta hararetli fırında yaklaşık bir saat pişirin.Bu miktar bir somun yapar."

Bu tarif, Bayan Winslows'un 1869 tarihli Yurt İçi Makbuz Defterinden alınmıştır. Tarifin daha modern bir uyarlaması şudur:

İçindekiler

- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- ½ ekşi mayalı marş
- 2 yemek kaşığı. melas (veya tam şeker kamışı)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- İsteğe bağlı: ½ çay kaşığı kabartma tozu

prosedür

1. Un ve tuzu bir karıştırma kabında karıştırın.
2. Ekşi maya, pekmez ve ılık su ekleyin.
3. Hamur ıslak ve yapışkan hale gelene kadar karıştırın.
4. İsteğe bağlı: Ekmeğinizdeki ekşi tadı gidermek için bir çay kaşığı kabartma tozu ekleyin. soda ve iyice karıştırın.
5. Hamuru yağlanmış 9x5 inçlik ekmek tepsisine yerleştirin.
6. Nemli bir bulaşık bezi veya kuru bir havlu ile örtün ve 12-24 saat mayalanmaya bırakın.

Machine Translated by Google

Hamur kabardıktan sonra hafif ve kabarık olmalıdır. emin olmak için, tuşuna basın.
hamurun üzerine hafifçe Ezikse, hazırdır.

350°F'de yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Zamanlayıcınız yoksa, ekmeği altın kahverengi olana kadar pişirin.

Ekmeğe dokunun ve içi boş geliyorsa kahvaltıya hazırdır.

Kabuklu Ekmek Yapımı (Kıtlık Ekmeği)

Kabuklu ekmek, hayatta kalma gıdalarının yaygın bir şeklidir. Birçoğu, ağacın iç kabuğunun gerçekten yenilebilir olup olmadığını sorardı ve bunun cevabı evet, öyle. Doğru ağaç türünden kabuğun doğru kısmını kullandığınız sürece, aslında güvenli ve besleyici bir vahşi besindir. Ağaç kabuğunun yenilebilir kısmı, sert iç ahşabın hemen yanında yer alan kambiyum tabakasıdır. Yenilebilir ve güvenli ağaç kabuğu, en yaygın olanı çam ağaçları olan ağaçlardan hasat edilebilir. Kaygan karaağaç, kara huş, sarı huş, kırmızı ladin, siyah ladin, balsam köknar ve demirhindi kabukları da aradığınız özel kabuğu olan ağaçlardan bazılarıdır. Bir çam ağacının hafif iç kabuğu, kabuğun ağaç gövdesinden daha kolay çıkarıldığı ilkbaharda hasat edilir.

İlkbaharda hasat etmenin en iyi olmasının bir başka nedeni de, kabuğun vitamin içeriğinin o zaman en yüksek olmasıdır. İşte kabuğu nasıl hasat etmeniz ve hazırlamanız gerektiği.

Ağaç türlerini pozitif olarak tanımlayın.

Ağacın kabuğunun yalnızca dar dikey kısımlarını alın.

Gri, dış kabuğu ve kabuğun yeşilimsi orta tabakasını tıraş edin kauçuksu beyaz veya krem renkli iç tabakaya inmek için. Çok derin tıraş etmemeye dikkat edin. Resmi görmek:

Machine Translated by Google

Beyazımsı, kauçuksu iç kabuğu kesip soyun.

Kabuğu güneşte bir rafta, düz bir kayada veya görseldeki gibi kurutun. Kabuk şeritlerini kurutmak bir gün sürer, ancak bu, hava durumuna ve kabuk şeridi boyutuna bağlıdır.

Kabuğu hasat eder etmez yiyebilirsiniz.

Ayrıca kabuklu atıştırmalıklar yapmak için kızartabilir veya kaynatabilirsiniz.

Kabuğu un haline getirmek için sadece kurutmanız gerekir.

Bir gün sonra toz haline gelene kadar dövün.

Bunun için bir taş veya harç ve değirmen kullanabilirsiniz. bu sonuç buğday unundan çok yulaf ezmesine benzeyecektir.

Büyük büyükanne ve büyükbabamızın şiddetli kıtlıktan kurtuldukları gibi, kahvaltı ekmeğinizi yaparken de kabuk unu ekleyebilirsiniz. Kabuklu ekmek de aslında diyetlerinin bir parçasıydı. Hatta

[38] "Çamın iç kabuğunu ayırmak" -Juha Kämärainen
[33] "Barkbrod" – Ultand 1

Machine Translated by Google

20. yüzyıldaki savaşlar sırasında, günlük yaşamlarına besin eklemek için ağaç kabuğu kullanıldı.
erzak.

İçindekiler

100 gr veya 2.5 oz. maya
1 litre ılık su 1 litre çavdar unu
1,5 litre beyaz un ½ su
bardağı kabuk unu

prosedür

Tüm malzemeleri bir kapta karıştırın.
İyice karıştırın.
Bir saat mayalanmaya bırakın.
Karışımdan çıkan hamuru yoğurun.
45 dakika ile 1 saat arasında mayalanmaya bırakın.
Daha küçük yuvarlaklar halinde yuvarlayın.
Pişirmeden önce üzerine su serpin.
Ekmeğin büyüklüğüne göre pişme süresi değişir. Pide büyüklüğünde orta boy ekmek için 425 ° F'de 10 dakika pişirin. Alternatif olarak, ekmeği sürekli çevirdiğiniz sürece sıcak kömürlerde pişirebilirsiniz.

Machine Translated by Google

Kunduz için Kışın Tuzak ve Miskrat Tıpkı Atalarımızın Yaptığı Gibi

- S. Patrick tarafından-

"Gerçekten açlıktan ölmenin nasıl bir şey olduğunu hissedin ve yemeğinizi israf etmeden önce sonsuza kadar iki kez düşüneceğinizi garanti ederim."
- Criss Jami

Seattle, Washington'da doğdum ve şehirde fazla bir şey olmadığı için Orada tuzak kurmanın bir yolu olarak, erken yaşta Lovell, Wyoming'e taşındım.

Aslında ailemin taşınmasının nedeni bu değil, ama tuzak kurma tutkumu geliştirdikten sonra bu benim için yeterliydi.

Lovell'i hiç duymadıysanız, kendinizi kötü hissetmeyin. Sekiz yaşında oraya yerleşene kadar ben de öyle değildim. Aslında, çoğu insanın önce tüm eyaleti aramadan haritada gösteremeyeceğini tahmin ediyorum.

Lovell, Yellowstone Ulusal Parkı olarak adlandırdığımız parkın yaklaşık 100 mil doğusundadır. Lovell'in 40 küsur yıl önce çocukluğumdan daha büyük bir nüfusu olduğunu sanmıyorum; sadece 2.200 kişi kaldı.

Bu bölgenin tuzak için bu kadar iyi olmasının nedeni, Big Horn Dağları'nın eteklerinde olmasıdır. Avlanmak, balık tutmak ve tuzağa düşmek için kilometrelerce uzaktaki en önemli alandır.

Machine Translated by Google

O zamanlar bu tür fırsatlara sahip küçük bir kasabadaki birçok genç erkek gibi, bütün kışı tuzağa düşürdüm ve yakacak odun kesip sattım ya da bütün yaz saman ve yonca topladım. Size söylemeliyim ki, pekala tahmin edebileceğiniz nedenlerden dolayı, tuzağa düşmeyi tercih ettiğimi söylemeliyim. Wyoming yaz aylarında biraz ısınabilir ve eğer güneşte ıslak, ağır yoncayı yendiyseniz, artık size söylememe gerek yok.

Atalarımız Neden Tuzağa Düştü

Şahsen ben para tuzağına düşüyordum. Küçük bir kasabada büyümek, yaz iş alanlarında işlerin gerçekten yavaşladığı kış aylarında para kazanmanın iyi bir yoluydu. Öte yandan atalarımız, bazıları sizi şaşırtabilecek çeşitli nedenlerle tuzağa düşürüldü.

Evet, tabii ki kürk ticareti vardı, bu yüzden belli ki para için kapana kısılmışlar. Nitekim, çeşitli altın ya da kara hücumlarında baskın yapan birçok erkek, servetlerini kürk ticaretinde kazanmaya devam etti.

Böyle bir adam John Jacob Astor'du. Almanya doğumlu bir göçmen, kürk ticaretinde büyük bir mola verdi ve multimilyoner, büyük bir New York emlak sahibi ve efsanevi bir sanat hamisi olmaya devam etti.

Atalarımızın çoğu para için kapana kısıldı. Bununla birlikte, kürk ticareti yapan birçok kişi, onları kendileri ve aileleri için kıyafet olarak da kullandı. Oldukça tipik olarak leşleri köpeklerine beslerlerdi ve normal bir çiftlikte birkaç tane vardı.

Ayrıca mısır ekimleriyle birlikte tohum deliğine atmak için küçük, doğranmış karkas parçalarını da kullanırlardı. Parçalar ayrışır ve mısır sapları için besin sağlar.

Anlamamız gereken şey, atalarımızın hayatta kalmak için tuzağa düşürüldüğü, avlandığı, çiftçilik yaptığı ve balık tuttuğudur. Çoğu durumda, hayvanın veya bitkinin her parçasını bugün neredeyse kaybettiğimiz şekillerde kullandılar. Örnek olarak, kullanacaklardı

Machine Translated by Google

Böbrek taşı ve ödem de dahil olmak üzere en az beş farklı doğal ilaç için bugün çöpe attığımız mısır püskülü.

Gerçekte, keşke bunların çoğuna geri dönebilsek ve bugün itilen tüm bu ilaçlardan uzaklaşabilsek.

Kunduz ve Misk sıçanı için En İyi Tuzak Yerleri

Kunduz ve misk sıçanlarının habitatları, Arizona, New Mexico ve diğerleri gibi kurak eyaletlerden herhangi biri olan gerçek istisnalar dışında Florida'dan Kanada'ya kadar uzanır. ABD'nin Meksika sınırında birkaç mağara bulundu, ancak kesinlikle kayda değer miktarlarda değil.

Fishwildlife.org'a göre çoğu kunduz 26 ila 90 pound ağırlığında ve sadece birkaçı 100 pound işaretine ulaşıyor. Fishwildlife.org, misk sıçanlarının genellikle 1,3 ila 4,4 pound ağırlığında olduğunu ancak tipik olarak çok daha bol olduğunu söylüyor.

Şahsen, şimdiye kadar tuzağa düştüğüm en büyük kunduz gayri resmi olarak 98 pound ağırlığındaydı. İnsanlar canavarı görmek için şehrin her yerinden geldiler. O gün tartıdan çok faydalandım çünkü tabii ki ağırlığı kendileri görmek istediler.

Mesele şu ki, postu o kadar iyi değildi. Yaşlıydı ve bu yüzden posta ticaret merkezinde sadece B notu verildi.

Machine Translated by Google

Yerel Habitatları

Kunduzlar, yaşam alanları için tatlı su alanlarına güvenirler ve çoğunlukla akan suyu olan alanları tercih ederler; Henüz durgun sularda hiç bulamadım. Patikaları takip etmeyi severler ve bu bir tuzakçı için iyi bir şeydir. İyi bir iz bulduğunuzda, genellikle ihtiyacınız olan tek şey iyi bir tuzak kurmaktır.
İzlerini nasıl bulacağımızı biraz sonra tartışacağız.

Muskratlar, tipik olarak kunduzları bulacağınızdan çok daha fazla sulak alan türünde yaşayacaklardır. Bataklıklar, kıyı ve tatlı su bataklıkları, göller, göletler ve yavaş hareket eden su bitki örtüsünün bol olduğu sulak alanların çoğunda yaşayacaklardır. Canlı Yayınlar. Çoğunlukla, uzun kuyruklar, su mercimekleri, nilüferler, ok uçları ve sazlar gibi su bitkileri ile beslenirler.

Bu gerçekten misk sıçanını yakalamadaki anahtarınız. Yiyecek olarak kabul edecekleri bir şey görmüyorsanız, orada misk sıçanı bulmanız pek olası değildir.

Kunduz, bildiğiniz gibi, kış aylarında çoğunlukla kulübelerinde veya inlerinde ağaç kabuğu yerler. Tercihleri kavak ağaçlarıdır, ancak kabuklarında iyi bir kambiyum tabakası olan hemen hemen tüm ağaçlarla beslenirler. Kambiyum, kabuğun yumuşak, pürüzsüz iç tabakasıdır ve kunduzlar onu sever (ve insanlar için de yenilebilir). Ancak yaz aylarında hem ağaç kabuğu hem de seçilmiş su bitkileri ile beslenirler.

Bu yaratıkların her birinin neyle beslendiğini bilmenin önemli olmasının nedeni, sizi çok daha iyi bir tuzakçı yapacak olmasıdır. Bir düşün... eğer bilmiyorsan

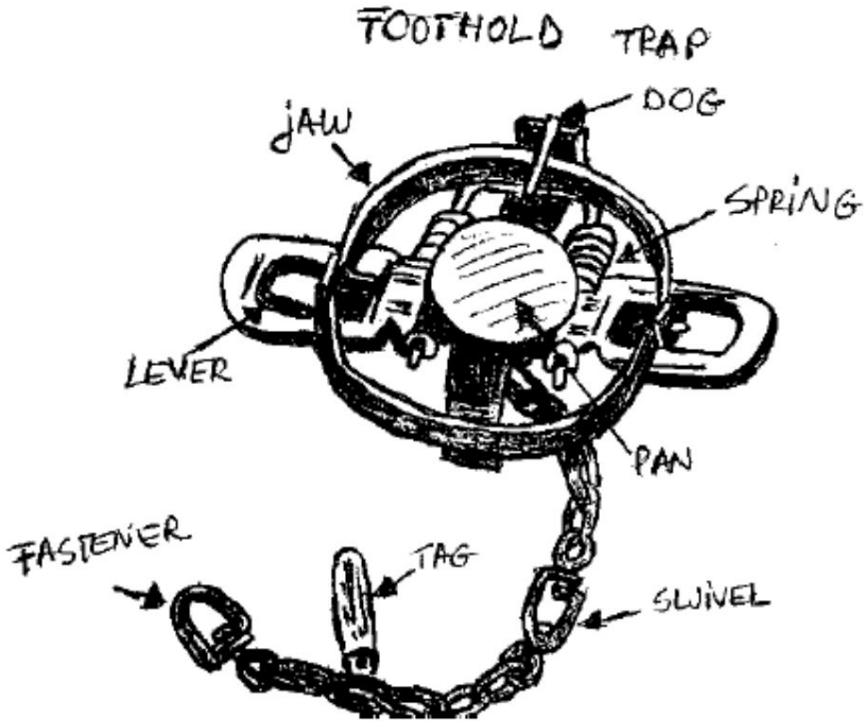
Machine Translated by Google

ne yiyorlarsa, onları yakalamada başarılı olabileceğiniz yerleri keşfetme konusunda dezavantajlı durumda olursunuz.

Kunduz ve Misk sıçanı için Kullanacağınız Tuzak Çeşitleri

Kunduz veya misk sıçanı için tuzak kurarken kullanacağınız iki ana tuzak türü vardır: ayak tutma ve vücut kavrama tuzakları.

Ayak tutma tuzağı normalde suya giden karadaki patikalarda kullanılır.
Vücut kavrama tuzakları, daha sonra tartışacağımız sualtı parkurları için sıklıkla kullanılır.

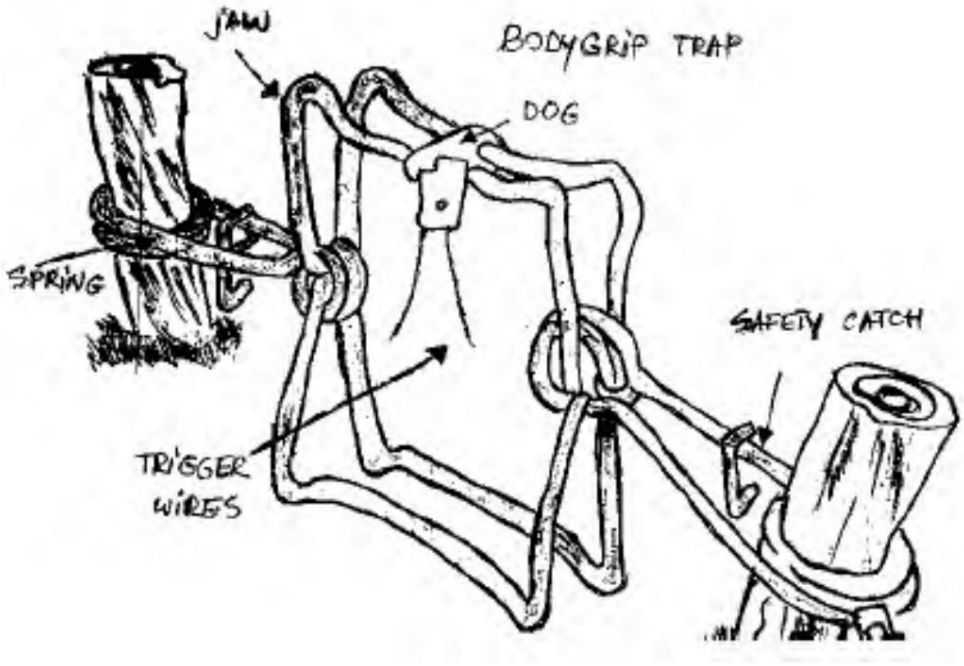


Ayak tutma tuzakları herhangi bir dişe ihtiyaç duymaz çünkü kapana kısılan hayvan o kadar küçüktür ki herhangi bir diş onu yakalamak yerine bacağını kesebilir.

Machine Translated by Google

hayvan. Vücut kavrama tuzaklarının da dişleri yoktur, çünkü vücudun büyük bir bölümünü kavrarlar ve postta çok sayıda delik açarlar.

Tuzak (birçok eyalette yasa dışı olabilen) gibi kutu tuzakları ve daha fazlası gibi başka tuzak türleri de vardır. Kutu tuzakların popülaritesinin hiçbir zaman ortaya çıkmamasının en büyük nedeni, 100 tanesini bir katıra koyup tuzak hattını kurmanın oldukça zor olması, oysa yük hayvanınız üzerinde bu kadar çok ayak veya vücut kavrama tuzağı elde etmenin mümkün olmasıdır.

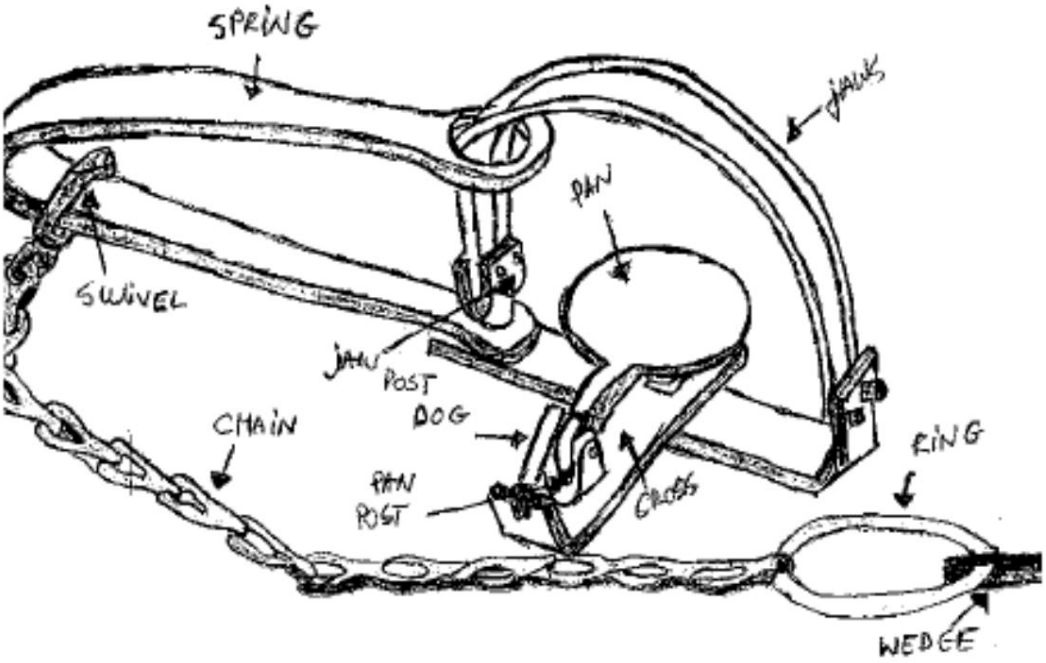


Daha sonra, en iyi sonuçları elde etmek için her bir tuzağı yerleştirmek için kullandığım yöntemleri tartışacağız. Her ikisini de seçmek gerçekten iyi bir fikir çünkü bir gölet veya dere alanında, yalnızca o alanı etkili bir şekilde tuzağa düşürmek için ikisine de ihtiyacınız olduğunu görebilirsiniz.

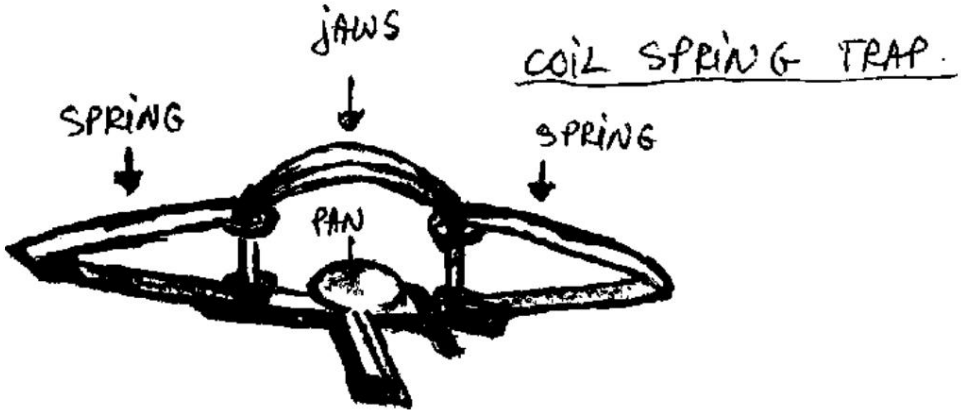
Ayak Tutma Tuzağı Çeşitleri

Öncelikle, uzun yaylı ve helezon yaylı tuzaklar olan iki ana tuzak türünden gerçekten bahsetmelisiniz. Uzun yaylar tekli veya çiftli olarak gelecektir.

Machine Translated by Google



Bunun anlamı, yalnızca bir tarafta kapanı kapatan uzun bir yaya sahip olmalarıdır. Veya çiftlerin her iki yanında birer tane olmak üzere iki uzun yayı vardır. Kunduzun peşinden gidiyorsanız ve uzun yaylar kullanıyorsanız, tavsiye ederim.



Machine Translated by Google

iki katına çıkarın, böylece tuzağın iyi kapanacağından ve kunduzun serbest kalabileceği herhangi bir oyun olmayacağından şüphe olmasın.

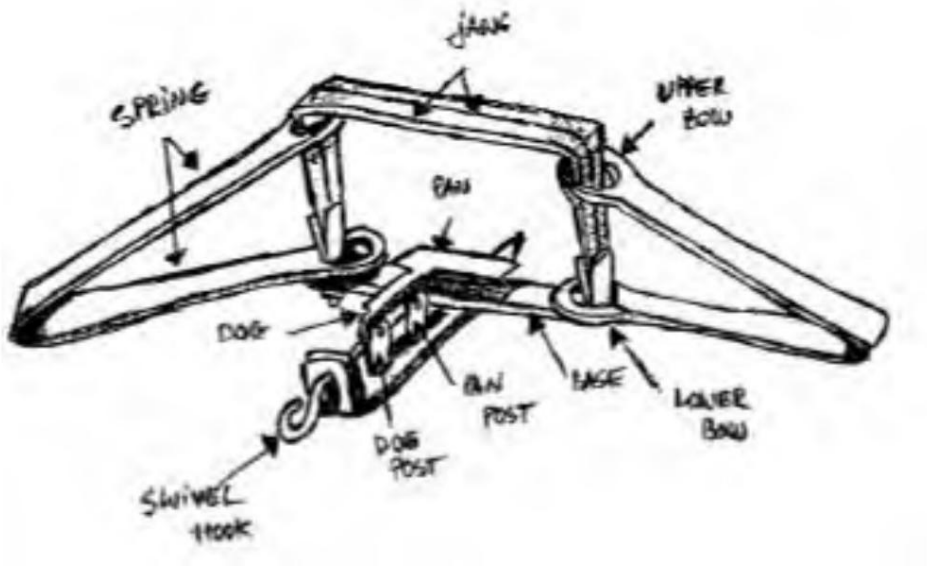
Helezon yaylı kapanlar hemen hemen aynıdır ve bir veya iki bobinle kullanılabilir. Bobinleri neredeyse her zaman tetiğin her iki tarafında bulunur; bu, denildiği gibi yuvarlak veya dikdörtgen bir tava olabilir. Aynı sebeplerden dolayı ben de tuzaklarınıza çift bobin önereceğim.

Her zaman iki katına çıkmamın başka büyük nedenleri var:

1. Tuzaklar donarak kapanır. Buza dönüşen donan yağmurlardan sonra kapanan tuzaklar ve yeniden donan kar erimeleri gördüm. Tuzağınız donduğunda, kunduzunuzu veya misk sıçanınızı alamazsınız, sade ve basit.

2. Enkaz, yukarıdaki ağaçlardan tuzağınıza düşer veya rüzgar tarafından oraya savrulur.
Her iki durumda da, tüm bu karmaşayı ortadan kaldıracak ve yaratığınızı yakalayacak bir tuzağa ihtiyacınız var.

3. Hayvan, özellikle ağırlığı 100 pound'a kadar olan bir kunduz, uzun yayına oturamaz ve eğer tek bir yaylı tuzaksa serbest kalacak kadar açık tutamaz.



Machine Translated by Google

Uzun Yay ve Helezon Yay Tuzakları Arasındaki Farklar

Gerçekten büyük farklılıklardan biri boyuttur.

Ortalama küçük oyununuz (kunduz, tilki, misk sıçanı ve çakal) helezon yaylı tuzağı, çoğunlukla markaya bağlı olarak yalnızca yaklaşık 6 inçlik bir dış çeneye ve toplam ayak izi boyutu 8½ veya 9 inç olabilir.

Öte yandan, uzun yaylı tuzaklarınız ortalama olarak sadece 6 inçlik aynı dış çene alanına sahip olacaktır, ancak yayların her biri 8 ila 12 inç olabilir ve her iki taraftan da dışarı yapışırlar. Tuzağınızı dar bir patikaya ya da iki ağaç ya da iki kaya arasına kuruyorsanız, iz oraya gittiği için bu sorunlu olabilir.

Tecrübelerime göre, her iki tuzak da aynı şekilde kapanır ve diğeri kadar kapalı kalır, ancak helezon yay size dar noktalara sığabilecek daha küçük bir tuzak sağlar.

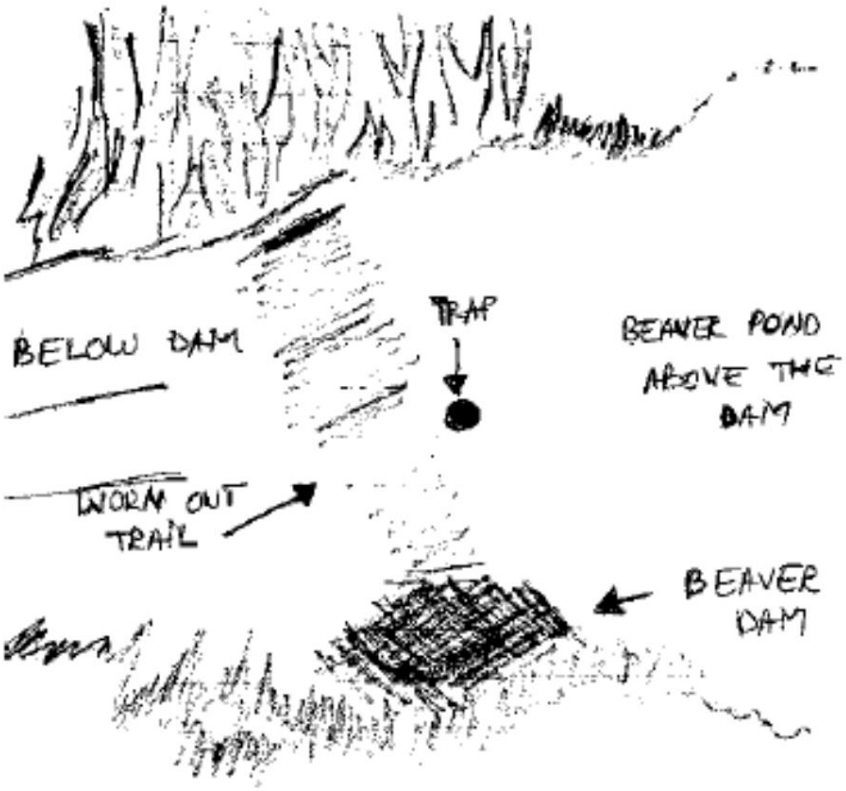
Helezon yaylı tuzaklarla ilgili dikkatli olunması gereken şey, yaylı kolların botlarınızı açık tutmak için hain olabilmesidir, böylece koşullar çamurlu ve çamurluysa kaymazlar. Çoğu avcı, tuzağı kurmak için çeneleri indirirken aynı anda her iki tarafa da basacaktır. Parmaklarınızla orada kaymak en iyi ihtimalle acı verici olabilir. Sadece buna dikkat et, eminim harika işler yapacaksın.

Uzun yaylı tuzaklar, her iki tarafta bir ayak uzunluğunda, üzerine basabileceğiniz bir yay sağlar. Helezon yay, siz düzleştirmeden önce üstte kenar başına yalnızca bir inç olabilir. O anda kayma tavsiye edilmez. Pek çok avcı, bu tür olaylardan dolayı ellerini kirletti.

Machine Translated by Google

Gerçekten aramak istediğiniz şeyler, yiyecek artıkları, ağaç kemiren izler, herhangi bir su kenarındaki izler ve pislikler.

Hem kunduz hem de misk sıçanı için yiyecek hurda yığınları bulunabilir. Kunduz, ağaçların kabuğunun içini, yumuşak, lezzetli kısmını sever, yoksa tüm yeni, yumuşak ağaç dallarını ve yumuşak dal uçlarını yerler. Yiyecek bolsa, bulacaksınız yapacakları



sadece yumuşak iç tabaka kazınmış olarak ağaç kabuğu yığınlarını bırakın.

Machine Translated by Google

Misk sıçanı ve kunduz bitkinin daha büyük bir bölümünü çiğner ve daha sonra sadece iyi bir besin kaynağı varsa en seçkin kısımlarını yerler. Bunu yaptıklarında, görülmesi kolay bir yiyecek artık yığını bırakırlar.

Küçük oyuklar çıkaran küçük bir keski tarafından yapılmış gibi görünen, yerden yaklaşık 4 ila 10 inç uzakta ağaç kemiren işaretler görürseniz, bölgede büyük olasılıkla bir kunduz vardır.

Hem kunduz hem de misk sıçanı sudan asla uzaklaşmazlar, bu nedenle su kenarında yürüyün ve çimlerin aşağı itildiği veya toprağın suya çok yakın olduğu bir yer bulun. Etrafında çimler büyüdüğü için çimlerde bir tünel gibi görünebilir.

Ayak tutma tuzağınızı veya duruma bağlı olarak belki bir vücut tutma tuzağınızı kurmak isteyeceğiniz yer burasıdır; Buna nasıl karar vereceğimize sonra geleceğiz.

Ayak Tutma Tuzağı Nasıl Kurulur

İnsanların yaptığı hatalardan biri, tuzaklarını fırça veya başka bir kamuflajla örtmek istemektir, ancak kunduzlar ve misk sıçanları bir tuzağın neye benzediğini bilmezler ve bundan hiç doğal olarak korkmazlar.

Ancak, tuzağınızın üzerine koyduğunuz fırça, tuzağınızın tam veya düzgün kapanmamasına neden olabilir ve yaratığınızı kaçırırsınız. O zaman o garip metal şeyi sevmemeyi öğrenebilirler.

Tuzağınızı çok iyi kazıdığınızdan veya bir ağaca bağladığınızdan emin olun. Değilse, geri döndüğünüzde ve onun gitmiş olduğunu gördüğünüzde, yanınızda bir yerde yüzen bir yaratık olduğunu bilirsiniz. üzerine kapan. Tuzağınızı ortaya koyun ki kaçmasınlar, iyi olmalısınız.

Machine Translated by Google

Sualtı İzlerini Bulma

Bir kunduz kulübeniz veya kulübeniz varsa ve üstünde kar olmayan berrak buzunuz varsa, kulübeye giden bir kabarcık izi arayın. Buz üzerinde kar varsa, kabarcık izini bulabilmek için temizlediğinizden emin olun.

Vücut Kavrama Tuzağı Nasıl Kurulur

Baloncuk izini bulduğunuzda, bir balta alın ve buzdan kare bir delik açın. Ardından buz parçalarınızı çıkarın. Bir vücut kavrama kapanı kullanın ve tetik uçlarına soyulmuş bir patates koyun. Yem tuzaklarının bulunduğunuz yerde yasal olduğundan emin olmak için yerel yasalarınızı kontrol ettiğinizden emin olun. alan.

Tuzağı ayar çubuğuna koyun (bu sadece bulduğunuz iyi bir çubuktur), ardından tuzağı orada tutmak için buzun üzerinde kalan çapraz çubuğuna zincirleyin. Bu çubuğun deliğin genişliğinden daha uzun olması gerekiyor, yoksa yaratık tuzağınızdan kurtulacak. Geri döndüğünüzde, muhtemelen o tuzakta bir kunduz olacak.

Baloncuk izi bulamazsanız, derede dar noktalar arayın ve orada tuzaklar kurun. Hiçbiri yoksa, kulübenin girişinin hemen hemen suya bakacağına bahse girebilirsiniz. Vücut tutma tuzağını, buzda bir delik vb. keserek, kulübenin 10 metre uzağında aynı şekilde ortasına yerleştirin.

Bronzlaşma

Cilt bakımıyla ilgili bir sürü kılavuz var, o yüzden buna girmeyeceğim ama bronzlaşmayla ilgili bazı ipuçları vereceğim.

Öncelikle, derinizi asla sıkı çekmeyin ve köpeklerinizin derinizin yağını sizin yerinize almasına izin vermeyin. Birçok insanın bunu yaptığını biliyorum, ama bu bir hata. İşte neden. Köpekleriniz, tabaklama karışımınızı deriye ne zaman eklediğinizi bilmiyor. Şap, köpekler için iyi olmayan alüminyum sülfattır ve soda onlara o kadar kötü gaz verir ki, eğer ev köpeğiyse bunu yapmamış olmayı dilersiniz.

Machine Translated by Google

Hazır olduğunuzda, bu küçük tarifi karıştırın.

⅔ bardak Kol ve Çekiç Süper Yıkama Sodası 1
bardak iyotsuz tuz 2 bardak şap

Bu karışım bir büyük boy kunduz, altı ila sekiz misk sıçanı veya dört ila beş büyük boy tavşan için yeterlidir.

İlk ıslatma için derilerinizi ıslatmadan önce veya sonra yağını alabilirsiniz; daha sonra yapmak daha kolay olabilir.

Beş galonluk bir kovayı yaklaşık üç galon ılık, ancak sıcak olmayan suyla doldurun. Tuzu ekleyin ve tuz eriyene kadar tahta bir çubukla karıştırın. Ardından alüminyum sülfat ve çamaşır sodasını ekleyin. Kimyasallar eriyene kadar tekrar karıştırın.
Biraz efervesan olacak, ama sorun değil.

Derileri kovaya bırakın ve bir çubukla hafifçe karıştırın. Eğer yüzmeye çalışırsa, postu suyun altında tutmak için metalik olmayan bir ağırlık kullanabilirsiniz. Ağırlıklarınızın metalik olmadığından emin olun, aksi takdirde üzerinde yeşil noktalar bulunan değersiz bir postunuz olur. Aynı nedenden dolayı sadece tahta bir çubuk ve ip tipi bir çamaşır ipi kullanın (çizgi ipini daha sonra anlayacaksınız).

Üç gün boyunca günde bir kez karıştırın, kaldırın ve derilerinizi yeniden daldırın. Derinizin yağını henüz temizlemediyseniz, bunu üç günlük işaretten sonra yapın. O zaman çözümüne bak. Çoğu zaman olacağı gibi yağlı, kirli ve yağlıysa, aynı tarifi kullanarak taze bir parti yapın.

Ardından, derinin kalınlığına ve verdiği hisse bağlı olarak, derilerinizi dört ila 11 gün daha ıslatın. Tavşan genellikle yedi gün sonra iyi bronzlaşır, oysa kunduz genellikle 14 gündür.

Şimdi derinizi elinizle iyice sıkın ve gece boyunca etli kısmı aşağı ve kürk kısmı yukarı gelecek şekilde çamaşır ipine asın. Kürkü kurutmak istiyorsun ama postu değil. Bunu içeride yapmanın nedeni, köpeklerin ve yaratıkların, dışarıdaysa, ödülünüzü hemen hattan alacak olmalarıdır.

Machine Translated by Google

Şimdi derinizi kırmaya başlamanız gerekiyor. Her gün ekmek gibi yoğurun.
Bir daire içinde döndürün ve her yönden yoğurun. Böylece tahta gibi hissettiren bir şey yerine hoş, yumuşak bir deri elde etmiş olursunuz. Deri tamamen kuruduğunda ve dokunulamayacak kadar serin olmadığında, o deriyle işiniz biter.

Trading Post'ta Satış

Tüccar kürklerinizi ucuza almak için elinden geleni yapacaktır. Bu onun işi, bu yüzden gücenmeyin. Kunduzunuz Aralık ve Mart ayları arasında kürk zirvesine ulaşmış olacak, bu yüzden bu zamanlarda kapana kısıldıysanız, uygun fiyatlı bir postta iyi bir şansınız olacak.

Kürkü bir yöne üfleyin ve kürk altı denen şeyin olduğunu göreceksiniz.
Birinci sınıf bir kürk olması için, bu kunduzun böbrek bölgesinde 0,8" - 1,2" uzunluğunda olmalıdır. Koruyucu kıllar (daha uzun dış kıllar) 2"-2,4" arasında olmalıdır.

O zaman, tabii ki, "Pekala, deri burada çentiklendi" ya da "Derinizdeki yarık kesikti, bu yüzden simetrik değil" ya da başka benzer şeyler söylediği tüm normal eşyalara sahip olacaksınız. seni takas ederim. Dediğim gibi, bu normal ve senin işin elbette onun iddialarını çürütmek.

İşte buyur

Artık tıpkı atalarımızın yaptığı gibi kunduz ve misk sıçanı yakalayabilirsiniz.

Bunlar, az sayıda avcının beyin tabaklama yöntemleri kullanması dışında, kullandıkları yöntemlerle hemen hemen aynıdır. Bu kürklerin çoğu Avrupa pazarlarına satılamadı çünkü kokuları kötü kabul edildi, bu yüzden beyin tabaklama uygulaması ortadan kalktı.

Yukarıdakilerin hepsini takip edin ve kısa sürede başarılı bir tuzakçı olacaksınız.

Machine Translated by Google

Atalarımız Nasıl Bitkisel Yapıldı?

Yaralarını İyileştirmek için Lapa

- Susan Morrow'un yazdığı -

"İnsanın sağlık ve şifa için ihtiyaç duyduğu her şey
doğada Allah tarafından sağlanmıştır; bilimin işi
onu bulmaktır."

- Philip Theophrastus (1493-1541)

Küçük bir kızken düşüp dizimi incitmiştim (bu

çocukken hep dizini incittin), annem kesiğin üzerine sütte ısıtılmış ekmekten yapılmış bir lapa koyardı. Dizini anında rahatlattı. Daha sonra, yerinde tutmak ve ısıyı içeride tutmak için etrafına sarılmış bir malzeme parçasıyla kaplanmış halde bırakırdı.

Saatler sonra çıkardığımda dizim kesinlikle çok daha iyi hissettim.

Lapa sanatı, insanoğlunun var olduğumuzdan beri kullandığı uzun halk hekimliği tarihinin bir parçasıdır. Halk hekimliği, bir rahatsızlığı gidermek için bitki ve şifalı otlar gibi şeylerin yanı sıra kan alma gibi belirli uygulamaları kullanarak bir iyileştirme yöntemidir.

Yöntemler, tarifler ve teknikler genellikle nesiller boyunca aktarılır.
Bir lapadaki bileşenlerin gerçekten

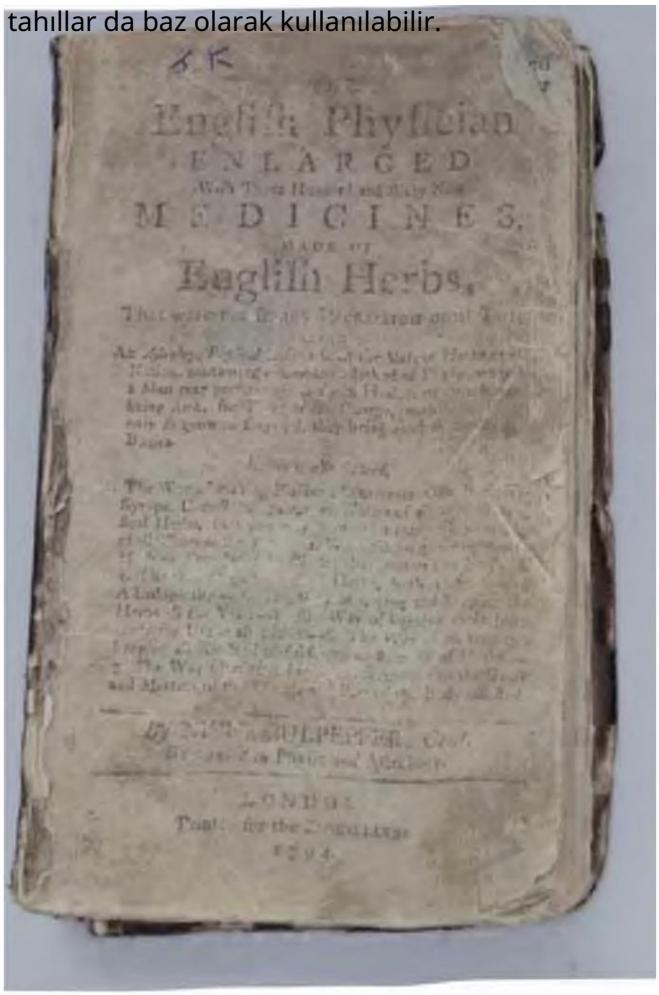
Machine Translated by Google

herhangi bir etkisi var, ancak içindekileri araştırıp modern ilaçlarla karşılaştırırsanız, benzerliklere şaşırabilirsiniz. Örneğin aşağıdaki tarifler bölümünde bahsettiğim bir lapa afyon içerir.

Bazı ülkelerde tezgahta satılan "kaolin ve morfin" adı verilen bir ilaç benzer bir rahatsızlık için kullanılır ve morfin (afyonla ilgili bir ilaçtır ve ayrıca haşhaş tohumlarından elde edilir) kullanır. Kanatlılar "halk tıbbı" olarak görülebilir, ancak modern tıbba benzer şekillerde çalışırlar ve kendi deneyimlerime göre, belirli rahatsızlıklar için aynı derecede iyi bir iş çıkarırlar.

Kümes Hayvanı Nedir?

Bir lapa, yaraları ve yaraları tedavi etmek için kullanılan, genellikle ısıtılan topikal bir uygulamadır. Bir lapanın tabanı genellikle ekmektir - tıpkı annemin ve büyükannemin kullanacağı gibi. Ancak kepek ve benzeri tahıllar da baz olarak kullanılabilir.



Yerli Amerikalılar ekmek yerine balkabağı püresi kullanırdı.
Lapa malzemeleri genellikle süt içinde ısıtılır ve sıcak püre bir tür bez kullanılarak etkilenen bölgeye sarılırdı - büyükannem kaba keten veya gazlı bez kullanırdı.

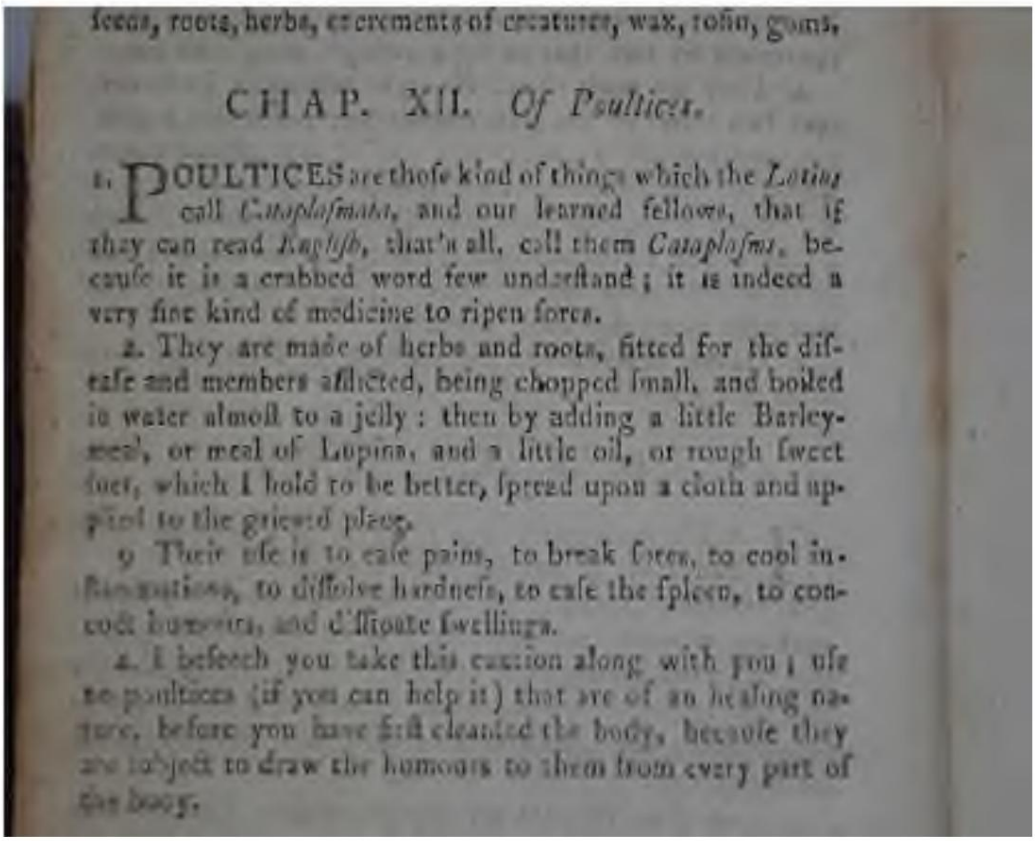
1794 tarihli bir kitabım var ve İngiliz Otlarının Tıp Modu.
Ünlü İngiliz bitki uzmanı Culpepper bunu yazdı.

Machine Translated by Google

Kitapta kümes hayvanları hakkında küçük bir bölüm var ve size lapanın ne olduğunu ve ne için kullanıldığını açıklayan küçük bir bölüm vereceğim (kitap eski İngilizcede S yerine F kullanılarak yazıldığı için tercüme edeceğim daha modern yazımımıza göre):

"Latinceler, Latinlerin Cataplasmata dedikleri türden şeylerdir ve bizim bilgili arkadaşlarımız, eğer İngilizce okuyabiliyorsanız, hepsi bu, onlara Kataplazma deyin, çünkü çok az kişinin anladığı cılız bir kelimedir; gerçekten de çok iyi bir ilaç türüdür. yaraları olgunlaştırmak için."

Orjinal metin:



seeds, roots, herbs, excrements of creatures, wax, rosin, gums.

CHAP. XII. *Of Poultices.*

1. POULTICES are those kind of things which the *Latins* call *Cataplasmata*, and our learned fellows, that if they can read *English*, that's all, call them *Cataplasms*, because it is a crabbed word few understand; it is indeed a very fine kind of medicine to ripen sores.

2. They are made of herbs and roots, fitted for the disease and members afflicted, being chopped small, and boiled in water almost to a jelly: then by adding a little Barley-meal, or meal of Lupins, and a little oil, or rough sweet suet, which I hold to be better, spread upon a cloth and applied to the grieved place.

3. Their use is to ease pains, to break sores, to cool inflammations, to dissolve hardness, to ease the spleen, to concoct humours, and dissipate swellings.

4. I beseech you take this caution along with you; use no poultices (if you can help it) that are of an healing nature, before you have first cleansed the body, because they are subject to draw the humours to them from every part of the body.

Büyükannem ve annem tarafından kullanılan lapa, 18. yüzyılın ikinci yarısında Culpepper'ın benzerleri tarafından kullanılanla aynıydı. Vardı

Machine Translated by Google

etkili olduğu için birkaç yüzyıllık sınavdan geçmiştir. Lapa veya Kataplazma tarifleri bazen basit, bazen karmaşıktır.

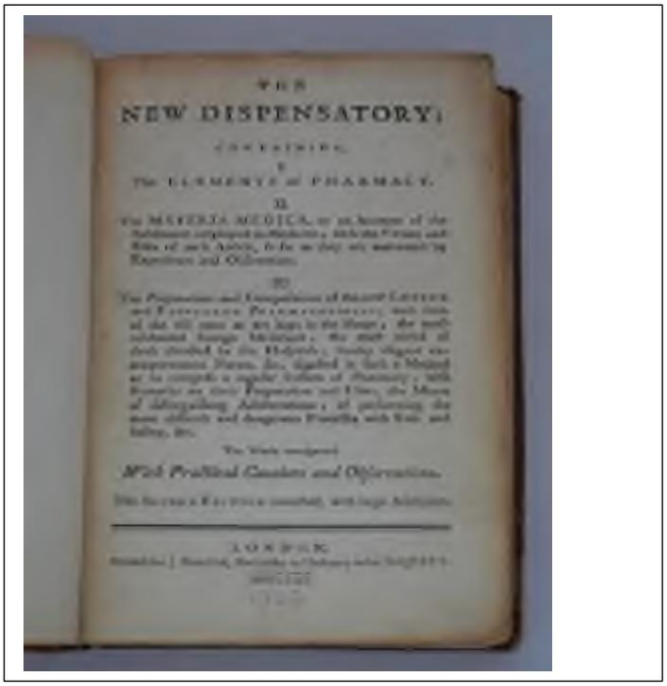
Aktif bileşenleri ihtiyaçlara göre değişir, ancak ısı kullanıldığında farklı bir rol oynar ve bileşenler için bir aktivatör görevi görür, kan akışına ve antikorlar ve kan hücreleri gibi temel hücrelerin bölgeye hareketine yardımcı olur.

Bu, doğal iyileşme sürecini hızlandırmanın bir yoludur. Vücudunuz yaralandığında, hücrelerin hareketini teşvik etmenin bir yolu olarak ısı üretir; bir lapa aynı şekilde çalışır. Tarifler eski olabilir, ancak arkasındaki teori moderndir.

Birkaç Lapa Tarifi

1795'te eczacılar için yazılmış ve New Dispensatory başlıklı bir başka eski tarif kitabı, bazı ilginç tariflerin yer aldığı "Kataplazmalar" üzerine bir bölüme sahiptir.

Size bazı fikirler vermek için birkaçını burada listeledim, ama eminim bunları değiştirebilir ve belki de kendinizden bazılarını bulabilirsiniz.


THE
NEW DISPENSATORY:
CONTAINING,
I.
The ELEMENTS of PHARMACY.
II.
The MATERIA MEDICA, or an Account of the
Substances employed in Medicine, with the Virtues and
Uses of each Article, as far as they are ascertained by
Experience and Observation.
III.
The Preparation and Compositions of ancient Galenic
and Empirical Pharmacopœias, with those
of the new ones as are kept in the Shops; the most
celebrated foreign Medicines, the most useful of
such obtained by the Hydrate, Simple Elegant and
inexpensive Forms, &c. applied in such a Method
as to compose a regular System of Pharmacy; with
Remarks on their Preparation and Uses, the Means
of distinguishing Adulterations, of performing the
most difficult and dangerous Processes with Ease and
Safety, &c.
The whole compared
With Practical Cautions and Observations.
LONDON.

Machine Translated by Google

aromatik lapa

aromatik kataplazma

Uzun doğum otu kökü [40]
Defne [41] her dört ons
meyveleri Jamaika biberi
Mür, her iki ons
Bal, tozların ağırlığının üç katı

Karıştırın ve theriaca amaçlarının yerini sağlayan bir kataplazmaya [7] harici için dönüştürün.

yatıştırıcı lapa

Kataplazma Emolliens - Yumuşatıcı kataplazma

Ekmek kırıntıları, sekiz ons
Beyaz sabun [43] bir ons
Yeterli miktarda taze inek sütü

Mide ağrıları için

Kataplazma Stomachicum - Mide kataplazması

Aromatik kataplazma, bir ons

Ekspres topuz yağı, iki dram

[40] Birthwort kökü, iltihap önleyici olduğu için birçok olumlu sağlık yararına sahiptir, ancak zehirli olabileceğinden ağızdan tüketilmemelidir. Birthwort kümes hayvanları, Yerli Amerikalılar tarafından yılan ısırıklarını tedavi etmek için kullanıldı.
[41] Defne meyveleri defne ağacındandır ve ağızdan tüketilmemelidir.
[42] Theriaca kelimesi basitçe bir karışımın yaratılmasına atıfta bulunur.
[43] Zeytinyağı bazlı sabun uzun süre suda bekletildiğinde elde edilen yumuşak köpük olarak beyaz sabun elde edilebilir.

Machine Translated by Google

Anodyne balsam [44] onları uygun bir hale getirmek için yeterli olduğu kadar
kıvamı

Hardal Lapası

...ağrıları, ağrıları ve ağrıları ve hatta göğüs tıkanıklığı için kullanılabilir:

Sinapismus - Bir sinapizm

Hardal tohumu tozu
Ekmek kırıntıları, eşit parçalar
Güçlü sirke, yeterli olduğu kadar

Karıştırın ve bazen biraz ezilmiş sarımsak eklenen bir kataplazmaya dönüştürün.

(Bir kenara, son zamanlarda sırt ağrısı için gördüğüm bir fizyoterapist tarafından buna çok benzer bir karışım reçete edildi; harikalar yarattı.)

Apse Tedavisi İçin Bir Kızılderili Tarifi

Yerli Amerikalılar arasında, daha sonra yerleşimciler tarafından miras alınan bir lapa kullanma geleneği vardır. Daha önce de belirtildiği gibi, kümes hayvanları genellikle balkabağı püresi kullanılarak yapılırdı.

Ancak mısır unu gibi diğer temel bileşenler de kullanılacaktır. Apse için kullanılan bir Kızılderili lapasının tarifi:

Mısır ekmeği, keten tohumu veya balkabağı püresi

Ninebark kaynatma (donebark'ı birkaç saat bekletin; sonra süzün.
sıvı)

Kaynatmayı püre ile ısıtın ve apse üzerine yerleştirin.

[44] Anodyne balzamı - afyon içerdiğinden bunu elde etmek zor olabilir

Machine Translated by Google

Geçmişten Bir Uyarı Sözü

Büyük bitki uzmanı Culpepper'ın 1794 tarihli kitabında kümes hayvanları konusunda söylediği son bir söz:

"Yalvarırım, bu uyarıyı yanınıza alın; bedeninizi temizlemeden önce iyileştirici nitelikteki lapaları kullanmayın (eğer yardımcı olabilirseniz), çünkü bunlar vücudun her yerinden mizaçları kendilerine çekmeye tabidirler. gövde."

Dikkate alınması gereken bir uyarı. Lapanın gücü büyüktür ve bunun doğru olduğunu bilerek kullanılmalıdır. Onları akıllıca kullanın.

Machine Translated by Google

- Theresa Anne DeMario -

"Bir planınız yoksa ve yemek seçimlerinizi şansa
bırakırsanız, bu seçimlerin kötü kokma
ihtimali yüksektir."

-Kristen Bentson

Her yıl gıda fiyatlarının artması ve kalitesinin düşmesiyle,
kök mahzenleri geçmişte değil. Ne de belirsiz bir geleceğe hazırlanmanın bir yolu değiller.

İyi bakımlı bir kök mahzeni, şimdiki yaşam maliyetinizi önemli ölçüde azaltacak ve zamanı geldiğinde hayatınızı biraz daha rahat hale getirecek tüm bu bozulmaz ürünler için çok ihtiyaç duyulan fonları serbest bırakacaktır.

Kök mahzeni, yaz bahçenizin lütuflarını depolamak için mükemmel bir yerdir, ancak aynı zamanda, özellikle çok fazla şalgam bulduğunuz, ancak onlardan önce o kadar çok yemeyeceğinizi bildiğiniz çiftçi pazarına yapılan geziler için de yararlıdır. kilerinizin rafında büzüşün.

Machine Translated by Google

Bir kök mahzeni düşündüğümde, bir tepenin yamacına kurulmuş, taşlarla kaplı bir alan hayal ediyorum. Tüm yıl boyunca serin ve nemli kalır - bahçede geçen sıcak bir yaz gününden sonra kaçmak için muhteşem bir rahatlama.

Daha yaygın olarak, toprak zeminler ve ahşap raflar ile kök mahzenleri daha az heyecan vericidir. Bunlar da işe yarıyor. Aslında, işlev söz konusu olduğunda, bir mağara, bitmemiş bir bodrum katı, bir bölme duvarı veya hatta üstü kapalı bir hendek işi halledecektir.

Tarih

Kök mahzenlerinin en eski örnekleri, Avustralya'da yaklaşık 40.000 yıl öncesine dayanmaktadır. Bu arada, bu aynı zamanda fermantasyonun keşfedildiği zamandır. İnsanlar bol miktarda tatlı patates yetiştiriyor ve daha sonra yemek için gömüyordu.

Bazen mayalanırlardı, bu yüzden alkollü içecekler, yiyecek depolamanın mutlu bir yan ürünü haline geldi. Bunu düşündüğünüzde, muhtemelen bu ayrıca şarap mahzeninin nasıl ve neden icat edildiği. Aslında, 45'i gömmenin yaygın bir uygulama olduğu Demir Çağlarından kalma yeraltı deposunu ortaya çıkardık.
olgunlaşmamış şarap.

Bununla birlikte, bugün anladığımız şekliyle kök mahzenleri (uygun, içine girilebilen bir gıda depolama alanı) yalnızca 17. yüzyıl İngiltere'sine kadar uzanan nispeten yeni bir fikirdir . Dünyanın geri kalanında dekapaj, tuzlama ve kurutma gibi gıda muhafaza teknikleri mükemmeldi. Kolonizasyon sırasında mutlu bir kombinasyon Amerika'ya ulaştı.

[45] "Philander Knox Root Cellar" yazan: Thomas, (CC BY-ND 2.0)

Machine Translated by Google

İş için Doğru Alan

Tarihin bize gösterdiği gibi, kök mahzeni her ortam için en iyi seçim değildir ve aynı iklimde bile, bir kök mahzenini kişisel ihtiyaçlarınıza uyarlamanın farklı türleri ve yolları vardır.

İklim

Nerede olduğunuza bağlı olarak, kök mahzeninizin sizin için belirli işlevleri yerine getirmesi gerekir. İkliminiz aşırı uçlardan biriyse, bunu dikkate almanız gerekir.

Ülkenin güney yarısındaysanız, muhtemelen oldukça ılıman kışlar yaşarsınız ve birçok şeyin uzun süreli depolanması için gereken düşük sıcaklıkları korumak zor olabilir. Bu doğru olsa da, iyi inşa edilmiş bir kök mahzeni, muhtemelen normalde elde edebileceğinizden daha düşük sıcaklıkları tutacaktır ve doğru nemi korumak, sıcaklığı yeterli olacak kadar düşük tutabilir. Çok kuru ve sıcak bir bölgedeyseniz, onunla birlikte gidin. Güneşte kurutulmuş ödül, fındık ve tahıllarınızı saklamak için mahzeni kullanın.

Sorununuz çok soğuk bir ortamsa ve ödülünüzü dondurma konusunda daha fazla endişeleniyorsanız, soğuğu uzak tutmak için duvarlarınızı ekstra yalıtımla kapladığınızdan emin olmanız gerekir.

Tavandan sarkan çıplak bir ampul yeterli ısı verebilir, ancak kök sebzeleri filizlenmelerini önlemek için örtmeniz gerekir. Kırsal yapıdaki ustalık, kompost gübresi ile doldurulmuş kapalı çukurları içerir.

Ayrışma, kök mahzenini birkaç derece ısıtan bir ısı yaratır.

Soğuk sıcaklıkların havayı kuruttuğunu unutmayın, bu nedenle nemi korumak için su küvetleri bulundurduğunuzdan emin olun.

Machine Translated by Google

Sıcaklıktan başka birçok şey, kök mahzeninizin türünü etkileyebilir. kullanmak. [46]

Büyük bir belirleyici faktör, evinizin kat planıdır. Bir diğeri, arazinizin yerleşimi. Isıtmasız eski bir eviniz varsa

bodrum, o zaman muhtemelen ihtiyacınız olan her şeye sahipsiniz. Sadece bir köşe seçin, rafları kurun, ve başlayın.

Açık bir kök mahzeni istediğinize karar verirseniz, kazmaya başlamadan önce aklınızda bulundurmanız gereken birkaç şey vardır. Sert kuzeydeyseniz, kışın kar altında kaybedebileceğiniz yerine, verandanızın altında olduğu gibi ulaşılması kolay bir kök mahzeni düşünebilirsiniz. Oraya yarı düzenli ziyaretler yapmanız gerekeceğini unutmayın, bu yüzden onu kazmak isteyeceğinizden daha uzağa koymayın.

Ülkenin geri kalanının çoğunda, biraz kar yağsa bile, mahzenlerimizi biraz daha uzağa yerleştirebiliriz. Hala yağmurda, rüzgarda veya karda dışarı çıkmanız gerektiğinden onları çok uzağa yerleştirme konusunda hala dikkatliyim.

Mülkünüzde iyi bir tepe varsa, bu kök mahzeniniz için harika bir yer sağlar. Değilse, dümdüz kazabilir ve girişi bir bölme kapısıyla kapatabilirsiniz.
Belki onu elementlerden korumak için çift kapı oluşturun.

Dikkate alınması gereken başka bir şey de, kışlarınız özellikle ılıman ve ortalamalar 30 ° F'nin oldukça üzerindeyse, bir kök mahzeni kök sebzelerinizi kış boyunca yerde bırakmak kadar taze tutamayabilir.

[46] "Kök Mahzeni": Jeff Wilson, (CC BY 2.0)

Machine Translated by Google

Bununla birlikte, sıcak ve kuru ürünler, çürümemesi için getirilmeli ve yerleştirilmelidir.

Neyi Nerede Tutmalı

Soğuk ve nemli bir kök mahzeni için gerçekten ideal konumda olduğunuzu düşünüyorsanız, tebrikler I Kurumsal gıda makinesiyle bağınızı koparmaya hazırsınız. Depolama gıdalarınızın büyük kısmı bu ortamda en iyisini yapar. Tabii ki, istisnalar var. Bazı ürünler bunun yerine kuru bir ortamı tercih eder. Nemli ve kuru odalara sahip çift odacıklı bir kök mahzeni, hayal edebileceğinizden daha fazla değere sahiptir.

Ödeyebiliyorsanız, her ikisiyle de bir kök mahzeni inşa etmeye bakın. Aksi takdirde, kapalı bir veranda, ısıtılmamış bodrum dolabı veya yeterince soğuyan ancak kuru kalan herhangi bir alan iyi çalışacaktır.

Bu yiyecekleri serin ve kuru tutun:

- Fasulye
- Sarımsak ve soğan

[47] "Storedsquash": espring 4224, (CC BY 2.0)

Machine Translated by Google

Kabaklar

Kabak

Tatlı patates

Domates

İdeal Koşulları Yaratmak

Kök mahzeniniz olarak bir alan belirlemek işin en kolay kısmı olabilir. Bununla birlikte, bu alan içinde mükemmel saklama koşullarını yaratmak, düşünce ve bazen biraz ustalıktan fazlasını gerektirir.

Aydınlatma

Çok uzun süre ışığa maruz kalırsa birçok şey filizlenir ve hatta bozulur. Bu nedenle kök mahzeniniz kullanılmadığı zamanlarda mümkün olduğunca karanlık kalmalıdır. Bir ışığa ihtiyaç duyduğunuz zamanlar için, istediğiniz kadar gösterişli ya da basit olanı alabilirsiniz.

Ödülünüze bakarken kendinizi mutlu hissedeceğiniz kadar, kristal bir avize o kadar da şık görünmeyebilir. Çoğumuz bekarı seçeceğiz

[48] "Terk edilmiş patates mahzeni" yazan: Janne, (CC BY-SA 2.0)

Machine Translated by Google

yine de gölgesiz ampul. Kök mahzeniniz kablolu değilse, bu da sorun olmamalıdır. Piyasada pille çalışan birçok aydınlatma armatürü var ve hazinelerimi incelemek için iyi aydınlatmayı tercih etsem de, bir el feneri işi halledecek.

Nem

Hiç eve güzel bir ürün getirip buzdolabına koydunuz mu, sadece kurumasını ve kötü kahverengi bir yumruya dönüşmesini izlemek için mi? Nem hareket eder. Su bunu biliyor. Onu her zaman hareket halinde tutan bir yoğunlaşma ve buharlaşma döngüsüdür. Sürekli yerden havaya hareket eder ve tekrar geri döner.

İnsanlar gibi, ürününüz de çoğunlukla sudur. Kendi haline bırakılırsa, ürününüzdeki su çok geçmeden dünyevi kabuğunu havada uçuşmak üzere bırakacaktır. Bunu önlemenin tek yolu, ürününüzün sularını toprak döngüsünün bitmediğine ikna etmektir.
İşin püf noktası, yiyecek saklama alanınızdaki nemi oldukça yüksek tutmaktır. %90 ila %95 kadar nem idealdir.

Ülkenin bazı bölgelerinde, nemli hava doğaldır. Kuru iklimlerde, kök mahzeninizi nemli tutmak büyük bir zorluk olmak zorunda değildir. Kullanabileceğiniz birkaç denenmiş ve gerçek yöntem vardır.

Kirli Zeminler

Toprak zeminleriniz varsa, gitmekte fayda var. Yere su serpebilirsiniz, buharlaşacak ve havayı nemli tutacaktır. Uzanıp zemine dokunursanız ve kuru hissederseniz, tekrar sulamanın zamanı gelmiştir.

Ayaklarınızın çamurlanmasını önlemek için biraz çakıl veya tahta yürüyüş yolları döşemek isteyebilirsiniz.

Machine Translated by Google

Islak Bez veya Kağıt

Islak çarşafları odaya asabilir veya ürünlerinizi nemli (damlamayan) yastık kılıfları veya çuvallarla kaplayabilirsiniz.

Durgun su

Muhtemelen bir odaya nem vermenin en temel yolu, oraya basitçe su koymaktır; geniş, sığ tavalar daha hızlı buharlaşma için daha fazla yüzey alanına sahiptir veya sık sık kontrol etmek istemiyorsanız köşede bir kova yeterli olabilir.

Hazineni göm

Yukarıdaki yöntemleri denediyseniz ve nem seviyenizi yeterince yüksek tutamıyorsanız, köklerinizi kuma veya talaşa gömmeyi deneyin. Bu, hızlı dehidrasyonu önler ve onları daha uzun süre korur.

Yoğunlaşma Kabusu

Hava sıcaklığının değiştiği ve buharlaşma döngüsünün yoğunlaşmaya dönüştüğü bir nokta var. Bu olduğunda, büyük, ıslak bir karmaşa ile karşı karşıya kalabilirsiniz. Bu kadar nem, değerli yiyeceklerinizi mahvedecek ve küf, küf ve genel çürümeyi odayı ele geçirmeye teşvik edecektir.

Kendini bu dertten kurtar. Bir termometre ve bir higrometre satın alın ve seviyeleri düzenli olarak kontrol edin. Çiy noktaları atmosfer basıncına, neme ve sıcaklığa göre değişir. Bölgeniz için neyin normal olduğunu öğrenebilirseniz, bu faktörleri düzenleyerek bir felaketi önleyebilirsiniz. Bazen bir gün kadar kapıyı kırmak kadar basittir.

Machine Translated by Google

Havalandırma

Bazı sebzeler oturduklarında kokar ve bazı meyveler, ürünlerinizin olgunlaşmasını ve ardından çürümesini hızlandıran etilen gazı yayar. Bu yüzden hava sirkülasyonu sağlamak önemlidir.

Kök mahzeninizi kurarken iyi havalandırmanın değerini küçümsemeyin.

İyi havalandırmanın anahtarı, hem izlenebildiğinden hem de kontrol edilebildiğinden emin olmaktır.

En kolay yöntem, zemine yakın bir giriş menfezi ve tavana yakın bir egzoz menfezi yerleştirmektir. Ardından havanın doğal olarak dolaşmasına izin verin - soğuk hava alçalır ve ısı yükselir. Süslü olmak istiyorsanız, egzoz deliğine açılıp kapanan ızgaralar veya basit bir fan takabilirsiniz.

Kök mahzeninizin havalandırma sisteminden yararlanmaktan korkmayın. Soğuk koruyucuları girişe ve gaz üreticilerini egzoza yakın yerleştirin. Kasalarınızı yerden uzak tutmayı ve aralarında hava sirkülasyonu için bolca boşluk bırakmayı unutmayın.

Depolama Fikirleri

Kök mahzeninizi istediğiniz gibi kurduktan sonra, hemen içinde yiyecek depolamaya başlamak isteyeceksiniz. İsterseniz [49] kesinlikle tarlanın yeni bir yerini doldurmaya başlayabilirsiniz. Bu basit

[49] "Kök mahzeni deposu": espring 4224, (CC BY 2.0)

Machine Translated by Google

Ancak biraz öngörü ve planlama ile daha fazlasını elde edecek ve daha iyi durumda tutacaksınız.

Kasa, kile, tepsi veya çekmece kullanmanız tercih meselesidir; her yöntemin avantajları vardır. Aslında, kendinizi bir noktada hepsini kullanırken bulabilirsiniz. Köklerini saklamak için kapaklı çöp kutuları kullanan insanları bile duydum. İyi bir kapağı olan ağır hizmet tipi harika bir iş görür. Elmaları katmanlamak için eski gazeteleri kullanabilir ve modern bir elma fıçısına sahip olabilirsiniz.

en kararlı kemirgenlere diren.

Bahçe İçi Depolama

Her şeyden önce, kök hasadınızı son dakikaya bırakmak sorun değil, aynı zamanda gerçekten arzu edilir. Bahçenizi malçlamadan önce zeminin tamamen soğumasını beklemek isteyeceksiniz. Bunu çok erken yaparsanız, yalnızca sıcaklığı hapseder ve değerli köklerinizin kompostlaşmasını ve çürümesini teşvik edersiniz.

Sıcaklık çok düşmeden havuç hasat etmeniz gerekecek. Dondurulduğunda zarar görürler. Ancak, lahana bir şampiyon yeşile düşer ve

Machine Translated by Google

Orada birkaç dondan sonra iyi geçin. Pırasa ve soğan da öyle. Lahana, karnabahar ve kereviz de oldukça soğuğa dayanıklıdır.

Soğuğa dayanıklı sebzelerden bahsetmişken, şalgam, yaban turpu ve yaban turpu, hafif bir donma için yerde bırakıldığında aslında iyileşir. Sadece koşulların, ödülünüzün birkaç fit karın altında olduğu yere ulaşmasına izin vermediğinizden ve artık zemini kıramayacağınızdan emin olun! Yapabiliyorken onları kazmak ve bir süre dışarıda kaplarda saklamak en iyisi olabilir.

yalıtım

Kök mahzeninizin mükemmel nem miktarıyla doğru sıcaklıkta kalmasını sağlamak zor olsa da, yalıtım yoluyla onlara biraz ekstra destek sağlamak gerçekten çok kolay. Ne tür bir yalıtım kullanacağınız size kalmış.

Kabınızın altını, her katman arasında çeyrek inç bırakarak, ürünlerinizde bir inç yalıtım ve katmanla hizalayın.

Kök sebzeler birbirine hafifçe dokunabilse de (elmaların aksine), ürününüzle kap arasında her iki tarafta bir ila üç inç boşluk bıraktığınızdan emin olmalısınız.

Rendelenmiş kağıt
Gazete
Talaş
Turba yosunu

Kök Mahzeninize Ait Olan ve Olmayan Şeyler

Kök mahzeni, çiğ taze ürünleri saklamak için mükemmel bir yer olsa da, çift bölmeniz yoksa, konserve veya kutulu yiyeceklerinizi orada saklamak korkunç bir fikirdir!

Machine Translated by Google

Birincisi, teneke kutularınız paslanacak ve kuru yiyecekleri nemli koşullarda tutmak asla iyi bir fikir değildir. Bu nedenle kuru fasulyelerinizi saklamak da kötü bir fikirdir.
hava geçirmez kaplarda olmadıkça kök mahzeninizde tahıllar. paketlerini satın alabilirsiniz bu kaplardaki nemi emmek için çevrimiçi silika,
ya da onun yerine evinizde serin ve kuru bir yer bulabilirsiniz.

Bununla birlikte, kök mahzeninizin belirli koşullarında iyi sonuç veren tek şey ürün değildir. Orada da bir raf dolusu şarap şişesinin yaşlanmasının ne kadar güzel olacağını bir düşünün. Biralar, elma şarabı ve diğer şişe içecekler serin karanlıkta eşit derecede iyi sonuç verir.

Kürlenmiş ve tütsülenmiş etler, sıcaklık 40°'nin altında kaldığı sürece bir kök mahzeninde uzun süre dayanacaktır. Aslında, o kadar serin olduğunda, orada büyük bir başarı ile süt, peynir ve diğer süt ürünlerini de saklayabilirsiniz.

[50] "Tin Top Antika Dükkanı": Brandi Sims, (CC BY 2.0)

Machine Translated by Google

Uygun saklama

Yeşil hazinelerinizi ister istemez rafa atmayın. Onları büyütmek için çok çalıştın ve kök mahzenini bir araya getirmek için akıllıca çalıştın. Hasatınızın soğuk mevsimde lezzetli kalmasını sağlamak için mümkün olan her şeyi yaptığınızdan emin olun.

Hasat zamanı bolluk zamanıdır. Dış koşullar ne olursa olsun, gerçekten minnettar olma zamanı.

Emeğinizin meyvelerini toplarken, kürlerken ve paketlerken her birine yakından bakın.
Herhangi bir kusur varsa, onları diğerlerinden ayırın.

Mahsulleri İptal Et

Yine de onları atmayın! Onları kesin ve akşam yemeğine hazırlayın.
Alternatif olarak, daha sonra kullanmak üzere dondurabilir, kutulayabilir veya kurutabilirsiniz. Sadece mahzende bozulmak için kalamazlar.
İleriye dönük bir yemek kitabına yatırım yapmak için mükemmel bir zaman. Bu önceden planlanmış yemek planları, hasat zamanında değerli taşlardır.

Ayırdığınız kusurlu ürünler de dahil olmak üzere ihtiyacınız olan her şeyi ayrı yemek poşetlerine koyun, böylece ihtiyacınız olduğunda her şey bir arada olsun.

Machine Translated by Google

Sebzelerin Kök Mahzende Saklanması İçin Hazırlanması

Artık hasat önünüzde olduğuna göre, hepsini depolama için hazırlamanız gerekiyor.
Saklamadan önce hepsini yıkamanız gerekmediğini öğrenmekten mutlu olabilirsiniz.

Aslında, gerçekten istemiyorsun. Hayır, gerçekten - lavabonuzu durdurun. Tekrar ediyorum, o kökleri yıkamayın! Şans eseri, onları ıslak havada kazdıysanız ve şimdi hepsi çamurluysa, mahzene koymadan önce kuruyana kadar oturmalarına izin verin.
Hatta onları çekip bir veya iki gün boyunca yerde bırakabilirsiniz.
Bu, uyku halini teşvik edecek ve filizlenme olasılığını azaltacaktır.

Yumrularınızın köklerini kesmeyin. Herhangi bir kırık deri istemezsiniz çünkü çürümenin başlayacağı yer orasıdır. Tüm kök bitkilerinizdeki yeşillikleri kesin. Yaprak bölgesini tamamen kazıyın çünkü kalan üst kısımlar yalnızca etrafındaki köklerde çürümeyi teşvik edecektir.

Kış Sebzelerini Saklamak İçin Kürleme

Birçok sebze depolamadan önce kürlenmelidir. Kürleme, filizlenmeyi veya çürümeyi önleyen bir uyku durumunu teşvik eder. Soğanlar ve sarımsak, üstleri yaklaşık bir inç geride kalacak şekilde kırpılmalıdır. Bunları saklamadan önce bir hafta güneşte bırakın. İşte bir ipucu: Külotlu çorap onları saklamanın en iyi yoludur. Hortumu ampullerle doldurun ve serin ve kuru bir odada bir rafa asın.

Kabaklar ve kış kabağı, depolamadan önce iki tam hafta boyunca bahçede (veya verandada, avluda, her yerde) oturmalıdır. Bu onlara kış boyunca onları koruyacak iyi bir sert kabuk geliştirme şansı verir. Daha sonra ihtiyacınız olana kadar serin ve kuru bir yerde saklayın.
Tek istisna meşe palamudu kabağıdır.
İyi saklamazlar, bu yüzden zahmet etmeyin. Sadece onları ye ve mutlu ol.

Tatlı patateslerin de tedavi edilmesi gerekir. Depoya taşımadan önce bir hafta ila 10 gün boyunca ılık ve nemli bir yerde saklayın.

Machine Translated by Google

Hiçbir şey kök mahzeninizdeki zararlıları keşfetmekten daha hızlı gününüzü mahvedemez. Fareler, kuşlar veya bitler olsun, herhangi bir ziyaretçi istemezsiniz - dönem. Zararlılar söz konusu olduğunda, eski söz bugün için geçerlidir. En iyi hücum, iyi bir savunmadır. Kalk delikleri ve çatlaklar; havalandırma deliklerinizin etrafındaki alana çok dikkat edin. Havalandırma deliklerinizi incelerken onları bir ağ teli ile örtmeniz gerekiyor mu? Kapıyı kapatın ve herhangi bir ışık ışını olup olmadığına bakın. Kapının altına bir parça hava soyulması gerekip gerekmediğini kontrol edin.

Ardından, oda yapabileceğiniz kadar güvenli olduğunda, kaplarınıza bakın. Haşere sorununuz olacağını zaten biliyorsanız, kapaklı kaplar alın. Sadece neme maruz kalmamak için değil, aynı zamanda bit istilasını önlemek için tahıl kapaklarının hava geçirmez olduğundan emin olun ve ayrıca tüm kapları yerden uzak tutun. Bunu yine de yapmalısın. Zemin genellikle iyi bir saklama için fazla nemlidir, ancak aynı zamanda haşerelerin yemeğinize ulaşmasını da kolaylaştırır.

Zararlıları önlemek için en iyi kaplar, kapaklı plastik kaplardır veya daha önce de belirtildiği gibi, büyük, kapaklı çöp kutuları bir cazibe gibi çalışır.

Elbette, inatçı fareler yollarına koyduğunuz her şeyi çiğneyeceklerdir, bu nedenle köşelerde, duvarlar boyunca veya raflarınızın altında kaliteli fare kapanları sakladığınızdan emin olun.

organizasyon

İster çanta ister muz kutuları kullanın, ödülünüzü nerede saklandığını bilmeniz için organize edin, neredeyse her şeye kolay erişim kadar önemlidir.

Kaçınabiliyorsanız, kasaları diğer kasaların önüne veya üstüne koymayın. Dolaşım için her biri arasında en az küçük bir alana ihtiyacınız var. Ayrıca, çok yakınlarsa, sahip olduklarınızı görmenizi neredeyse imkansız hale getirir.

Machine Translated by Google

Her şeyi etiketleyin. korkma. Onunla çıldır. Rafları etiketleyin. etiketleyin
kılıf. Her şeyin nerede olduğunu hatırlamanıza yardımcı olacağını düşünüyorsanız, kediyi etiketleyin.

Çeşitleri, saklanan tarihi ve öngörülen son kullanma tarihini koyun, böylece işler kötüye gitmeden önce ne kadar pişirmeniz gerektiğini bilirsiniz. Bir defter ve kalem tutun

Tips for Storage Success
1-Treat your produce like fine china. Bruises rot.
2-Inspect often. One bad apple really will spoil them all.
3- Harvest mature specimens.
4- Harvest while dry. Moisture encourages mold.
5- Wait until the latest possible date to harvest.
6- Choose long storing varieties.
7. Cool or cure promptly after harvest.

mahzeninizin iklimi hakkında notlar tutabilmeniz için bir raf; seçtiğiniz çeşitlerin tutma kabiliyeti; ve sizin, çocuklarınız veya hazine odanızın mirasçıları için önemli olabilecek ilginç olaylar veya gözlemler. Domatesler uzun süre saklanmaz, ancak don tehlikesi olduğunda asma üzerinde hala domatesleriniz varsa, tüm bitkiyi çekebilir ve domatesler olgunlaşana kadar kök mahzeninize baş aşağı asabilirsiniz.

Bu yöntem, nasıl kurduğunuza, orada ne sakladığınıza veya engellerin üstesinden gelmek için ne kadar ustaca bir şey hayal ettiğinize bakılmaksızın, uzun süre muhafaza edilen çeşitlerinizin depolama kapasitesini dört ila altı ay uzatacaktır.

Machine Translated by Google

Artık mümkün olduğunca kendine güvenme yolundasın ve bunu yaptığında, ruhunun derinliklerinde gerçekten her şeye hazır olduğunu bileceksin ve bu harika bir duygu!

Variety	Tempurature	Humidity	Shelf Life	Ethylene production
Apples	**32-40°**	**90-95%**	**2-7 mo**	**high**
notes: Choose good storage variety. Insulate so the apples do not touch.				
Beets	**32°**	**98%**	**6-10 mo.**	**low**
notes: Leave root tip and 1 inch greens on top				
cabbage	**32°**	**98-100%**	**3-6 mo.**	**low**
notes: Choose late varieties for storage. Red stores longer than green. Store near exhaust.				
carrots	**32-34°**	**98-100%**	**6-10 mo.**	**low**
notes: Remove tops. Best layered with sand or peat.				
celariac	**32-35°**	**98-100%**	**6-8 mo.**	**low**
notes: Store unwashed and unpeeled				
celery	**32°**	**98-100%**	**2-3 mo.**	**low**
notes: Keep small portion of roots attached				
garlic	**32°**	**60-70%**	**3-4 mo.**	**low**
notes: Leave unpeeled for storage				
kale	**32°**	**95-98%**	**1 mo.**	**low**
notes: Keep a close eye on your kale and use it up or freeze it if it starts to wilt				
kohlrabi	**32°**	**95-100%**	**1-3 mo.**	**low**
notes: With leaves, you have up to a month but topped plants store 2-3 mo.				
leeks	**32°**	**95-100%**	**3-4 mo.**	**low**
notes: Harvest whole and store upright in damp sand				
onion	**32°**	**65-75%**	**6 mo.**	**low**
notes: Must be cured prior to storage				
parsnip	**32-34°**	**98%**	**1-2 mo.**	**low**
notes: Remove tops. Best layered with sand or peat.				
pear	**29-32°**	**90-95%**	**4-6 mo.**	**low when in cold storage**
notes: wrap individually.				
potato	**40-45°**	**60%**	**2-4 mo.**	**low**
notes: must be cured prior to storage.				
radish	**32-34°**	**98-100%**	**6-10 mo.**	**low**
notes: store layered in sand near exhaust fan				
rhubarb	**32°**	**95-100%**	**1 mo.**	**low**
notes: store whole stalk with most of the leaf blades removed.				
rutabaga	**32°**	**98-100%**	**4-8 mo.**	**low**
notes: store layered in sand near exhaust fan.				
squash (winter)	**50-55°**	**50-75%**	**2-3 mo.**	**low**
notes: should be cured prior to storing except acorn squash which stores 1-2 mo.				
sweet potato	**55-60°**	**90%**	**12 mo.**	
notes: should be cured prior to storing and checked often for sprouting.				
turnip	**33-36°**	**90-95**	**4-6 mo.**	**low**
notes: store layered in sand near exhaust fan.				

Machine Translated by Google

İyi Eski Moda Yemek Pişirme
Açık Alev

- Theresa Anne DeMario tarafından -

"Hayatla ilgili en güzel şeylerden biri, yaptığımız her şeyi düzenli olarak durdurmamız gerektiğidir.
dikkatimizi yemeğe verelim."

- Luciano Pavarotti

Belirsiz bir gelecek için plan yaparken, isteyebileceğiniz ilk şey

Yapmanız gereken yiyecek stoğunuzu artırmaktır, ancak onu pişirmenin bir yolu yoksa bu hareketin pek bir anlamı yoktur. Bazı ciddi hazırlayıcılar, elektrikli fırınlarını çalıştırmak için alternatif güç kaynakları ve jeneratörlerle bu sorunu çoktan çözdüler. Geri kalanımız açık ateşte eski moda yemek pişirmekle yetinmek zorunda kalacağız.

18. ve 19. yüzyılın ev kadınları, sadece dayanıklı değil, aynı zamanda o kadar iyi mutfak başyapıtları üretebildiler ki, tarifler modern hazır yiyecekler ve mikrodalgalar çağına ulaşana kadar nesilden nesile kopyalandı, ince ayar yapıldı ve aktarıldı. Şimdi bir turta istediğinizde, tek yapmanız gereken markete gidip bir tane almak. Eski yemek pişirme yöntemlerinden vazgeçtiğimizde bir şeyler kayboldu. Kabul edelim - yemek, sevgiyle yaratıldığında ve özenle bakıldığında daha lezzetlidir.

Sadece felaketten kurtulmak değil, aynı zamanda yaşamak ve gelişmek istiyorsanız, öncülerin yaptığı gibi açık ateşte yemek pişirmeyi öğrenmek isteyeceksiniz. Doğru araçlarla,

Machine Translated by Google

yığınla sabır ve sadece biraz pratik, tüm hayatınız boyunca yaptığınız gibi ateşte kavrulmuş ziyafetler yaratacaksınız.

Dökme Demir Pişirme

Muhtemelen, iyi hazırlanmış hayatta kalma mutfağınıza yapabileceğiniz en önemli yatırım, iyi bir dökme demir ocak setidir.[51].

Bazı insanlar size alüminyumun daha iyi olduğunu söyleyecektir. Buradaki düşünce süreci, hafif ve taşıması kolay olmasıdır. Daha pek çoğu, çeliğin gitmenin yolu olduğunu düşünüyor.

Bununla birlikte, kullandıkça daha iyi hale gelecek dayanıklı, uzun ömürlü pişirme kapları için hiçbir şey dökme demir ile kıyaslanamaz. Dökme demir, açık ateşte pişirme ısısına dayanabilir ve bakımı kolaydır.

İyi dökme demir ucuz değildir, ancak iyi şeyleri elde etmek için biraz daha fazla harcamaya değer. Aksi takdirde, ekonomi çökünce, süpermarketler boşaldıktan yıllar sonra, orada oturabilir ve orada sıkışıp kalabilirsiniz.

[51] "Ve GD Dedi, Let There Be Brunch!", yazan: Ketzirah Lesser & Art Drauglis, (CC BY-SA 2.0)

Machine Translated by Google

dökme demirinizin olması gereken yerde ağzı açık bir deliğe sahip çürük bir tencereyle.

Bakım ve Kullanım

Artık neden dökme demire ihtiyacınız olduğunu biliyorsunuz. Dökme demirinizin yapışmaz ve kolay yönetilebilir olmasını istiyorsanız bilmeniz gereken birkaç şey var.

Aşçılığınızı Baharatlamak

Dökme demirinizi yeni satın alırsanız, pakette nasıl baharatlanacağına dair talimatlar olacaktır. Kullanılmış olarak satın alırsanız, muhtemelen zaten tecrübeli olacaktır.

Her iki durumda da, baharatlamak oldukça basittir ve yine de düzenli olarak yapılmalıdır. Dökme demirinizi baharatlamak için, sadece yağa sürün ve yağları pişirmek için sıcak kömürlerin üzerine yapıştırın.

Asla Bulaşık Sabunu Kullanmayın

İyi dökme demir yağla kaplanmıştır. Bulaşık sabunu yağı parçalar - bu şekilde temizler. Her ne pahasına olursa olsun bundan kaçınmak istersiniz. Dökme demirinizde yanlışlıkla sabun kullanırsanız, hemen durulayın ve iyice durulayın ve ardından yeniden mevsime hazır olun.

Dikkatli olmazsanız, sabun metale nüfuz edecek ve bir sonraki yemeğinizi bozacaktır.
Sabun yerine iyi bir sert fırça veya biraz çelik yün kullanın. Yerleşimciler, tencere ve tavalarını fırçalamak için atkuyruğu tomarları kullandılar.

Bu son derece lifli bitki [52] iyi çalışır ve nemli yerlerde bol miktarda bulunabilir.
Dezenfektanların ve mikrop fobisinin olduğu bu günde, sabun KULLANMAMAK mantıksız görünebilir, ancak inanın bana, yemeklerinizi pişirmek için gereken sıcaklıklar olası mikropları öldürecek kadar sıcaktır ve bir kuyu

52 "Equisetum", yazan: The Annoying Knot, (CC BY2.0)
-

Machine Translated by Google

tecrübeli dökme demir yüzey, sabun kullanmadan temizlenebilecek kadar kolay olmalıdır.

Demir Pasları

Demir paslandığı için asla suda bekletmeyin veya içinde su bırakmayın. İyice yağla kaplandığını düşünseniz bile yine de paslanacaktır. Onunla yemek yapmıyorsanız, temizleyin, kurutun, yağlayın ve bir kenara koyun. Dökme demirinize bakma alışkanlığınızı sürdürün. Düzgün bakılırsa, nesiller boyu sürecek.

Ateş Yok

En azından ateşte boş bir tencere bırakmayın. Kalan tüm yiyecekleri yakmak cazip gelebilir, ancak dökme demir çok uzun süre sıcak ateşte bırakılırsa bükülebilir ve hatta çatlayabilir.
Aynı nedenle sıcak bir tencereye soğuk su koymayın. Yine, aşçılığınıza dikkat edin, o da sizinle ilgilenecektir.

Machine Translated by Google

Tamamlayıcı Araçlar

Bir hayatta kalma mutfağı hazırlıyorsanız ve dökme demiriniz varsa, onunla paketleme hakkında düşünmeniz gereken birkaç şey var. Ağır tencere tutacaklarına ihtiyacınız olacak çünkü iyi dökme demir tamamen metaldir ve bu kulplar SICAK olur!

Dökme demir bir tencere alırsanız, onu ateşten çıkarmak için metal bir kanca isteyeceksiniz. Ayrıca tencerenizin kapağını çıkarmak için makul bir şekilde kapak kaldırıcı olarak adlandırılan ağır kancalar yaparlar. Maşa, kaşık, spatula ve diğer pişirme gereçleri de gerekli olacaktır.

Et Kavurma

Açık havada yemek yapmayı düşündüğümde hep bu aklıma gelir. Açık ateşte yakalanan kupaları kavurmak, sınır mutfağının özüdür.

Bununla birlikte, gerçekten denediyseniz, göründüğünden daha zor olabileceğini bileceksiniz. Sorun yok. Et kavurmak bile beceri ve bilgi gerektirir. Burada edinebileceğiniz bilgi birikimi. Beceri pratikle gelecek.

bir tükürük üzerinde

Ticari olarak çok çeşitli barbekü şişleri mevcuttur veya elinizin altındaysa, çok fazla sorun yaşamadan iyi bir tane yapabilirsiniz. Vahşi doğada, ateşinizin üzerinde bir şiş oluşturmak için çubukları kullanabilirsiniz. Tükürme çubuğunun ucunu kolayca çevirebilmek için doğrudan ısıdan yeterince uzakta bıraktığınızdan emin olun.

Kızartmanızı kontrol ederken daima bir termometre kullanmalısınız. Ve bazı durumlarda, bağış bir zevk meselesidir. Bu yaklaşık sürelere göre ne kadar beklemeniz gerektiğini ölçebilirsiniz:

kuzu: pound başına 30 dakika

sığır eti: pound başına 20 dakika

domuz eti: pound başına 45 dakika

Machine Translated by Google

tavuk: pound başına 30 dakika

geyik eti: pound başına 20 dakika

Küçük oyuna kuzu gibi davranın ve pound başına 30 dakika bekleyin. Balık o kadar uzun sürmez, ancak mikroskobik parazit olasılığı nedeniyle, iyi yapıldığından emin olmak istersiniz. Kabuğu kolayca soyulduğunda ve et pul pul döküldüğünde, kullanıma hazır olmalıdır.

bir dize üzerinde

Bu, küçük av eti[53], kümes hayvanları ve akşam yemeği büyüklüğünde kızartmalar için en sevdiğim tekniklerden biridir. Pişirme yüzeyiniz şöminenizse, bu, hemen alışmanız gereken bir pişirme yöntemidir. Çok kolay ve et çok az yaygara ile mükemmel çıkıyor.

Bu yöntem için doğru büyüklükteki etleri seçin. Ağır etleri seçmeyin yoksa ipinizi koparırsınız. Büyük kızartmalar da istemezsiniz çünkü orta kısım

[53] "A la Ficelle'de Tavuk Kızartma", yazan: jules, (CC BY 2.0)

Machine Translated by Google

dışarısı yanarken hala ham olacaktır. Tavuk mükemmel. Küçük av eti ve makul büyüklükteki et parçaları da işe yarar.

Etinizi istediğiniz şekilde terbiye ettikten sonra, bir mutfak ipi ile bağlamanız gerekecek. Ya iyice düğümleyin ya da devam edin ve tavuğu ipe tutturmak için bir dizi makas iğnesi satın alın. Bacakları ve kanatları yanlara sabitleyecek ve ateşin üzerine asacaksınız. Ahşap bir şömine rafınız varsa, bu, kancayı yapıştırmak için mükemmel bir yerdir. Dışarıdaysanız, iyi büyüklükte bir dal veya bitkileri asmak için demir askılardan birini arayın.

Herhangi bir karışıklığı önlemek için etin altına bir damlama tavası yerleştirmek isteyeceksiniz. İp yavaş yavaş gevşerken, tavuk kendi kendine döner ve bunu sorunsuz bir akşam yemeği haline getirir. Arada sırada ipi tekrar bükün ve bu sırada etleri ve ipi ara sıra nemli tutmak için teyelleyin.

Bir tavuğu kızartmak yaklaşık bir buçuk saat sürer, ancak piştiğinden emin olmak için bir termometre kullanmalısınız.

İpuçları

Pişirmeye başlamadan önce ateşin bir saatten fazla yanmasına izin verin, bol miktarda sıcak kömür ve daha az açık alev olması için gerektiğinde besleyin. Ateş dokunmadan etin ısıyı alacak kadar yakın olmasını istiyorsunuz.

Ne kızartıyor olursanız olun, eti mümkün olduğunca eşit ve silindirik olacak şekilde şekillendirmeye çalışmak istersiniz. Bu şekilde eşit şekilde pişecektir.

Hollanda Fırını Pişirme

Dökme demir tava veya çorba tenceresinden vazgeçseniz bile, bir Hollanda fırınınız olmalıdır. Sadece Hollanda fırında pişirmekle kalmaz, fırının gövdesi de tencerede pişen her şey için kullanılabilir ve kapağı ters çevrilerek tava gibi kullanılabilir. Hollandalı bir fırın hepsini ve sonra bazılarını yapabilir.

Hollandalı bir fırında pişirmeye alışmak biraz zaman alabilir. Doğru sıcaklığı nasıl elde edeceğinizi ve koruyacağınızı bulmak zaman ve sabır ister, ancak

Machine Translated by Google

O zaman sabredin, Hollandalı fırın yemeklerinden o kadar memnun kalacaksınız ki modern hazır mutfakları hiç kaçırmayacaksınız.

Hollandalı bir fırın seçmek kafa karıştırıcı olabilir. Kendilerine Hollandalı fırınlar diyen bir sürü tencere var, ama ihtiyacınız olan şeyi yapmayacaklar. O halde bazı özellikleri aşağıya alalım. Hollanda fırınınız dökme demir olmalıdır. Ya içbükey ya da en azından dudağı yassı olan sıkı oturan bir kapağa ihtiyacı var. Ayaklı bir Hollandalı fırın en iyisidir, ancak ayaksız olanı da yapacaktır ve boyut yalnızca kaç tane beslediğiniz ve ne yaptığınız bağlamında önemlidir. Büyük bir ailem var, yani üç tane var: küçük, orta ve büyük. Bunlarla bir ziyafet hazırlayabilirim.

Hollanda fırınınızın bakımı, diğer dökme demir fırınlarınızın bakımı ile aynıdır.
Aynı doz ve yapılmaması gerekenler geçerlidir.

Doğru Sıcaklık

Bugün çevrimiçi olarak bulacağınız çoğu rehber ve tarif, Hollanda fırın ısısı hakkında kaç tane kömür aldığına göre konuşuyor - çok fazla kömür üstte ve çok fazla altta. Kabul edelim - çoğumuz hazırlayıcılar sadece Hollanda fırınlarımızda yemek pişirmek için bir kömür deposu bulundurmayacağız. Saçma.[54]

[54] "DSC_2275", yazan: Virginia Eyalet Parkları, (CC BY 2.0)

Machine Translated by Google

İnsanlar, barbekü yapmak için standart kömür briketleri elde etmeden çok önce pişirmek için Hollanda fırınlarını kullandılar.

Sorun şu ki, özellikle farklı odun kömürleri ısıyı farklı şekilde tutacağından, ısı dağılımını başka terimlerle açıklamak gerçekten zor.

Eşit alan açısından düşünün. Genellikle fırınınızın altındaki boşluğu tamamen doldurmak için gereken kadar kömür kullanmak isteyeceksiniz. Kömürleri aşağıdaki yönergelere göre dağıtın. Biraz tecrübe kazandıktan sonra miktarı uygun gördüğünüz şekilde ayarlayın.

Kavurma: Başlangıç miktarı kadar kömür kullanarak yarısını üstüne, yarısını da üzerine koyun.
en altta.

Pişirme: Kömürlerinizin dörtte birini alta, dörtte üçünü de üstüne koyun.
kapak.

Kaynatma: Kömürlerin dörtte üçünü tabana yerleştirin ve
üstte çeyrek.

Kızartma: Tüm kömürlerinizi en alta koyun.

En iyi sonuçlar için odun kömürlerinizi her zaman eşit aralıklarla yerleştirin.

Machine Translated by Google

Tamamlayıcı Araçlar

Hollandalı fırınınızla birlikte kullanabileceğiniz pek çok güzel aksesuar var. Pişirme tercihlerinize bağlı olarak bunlardan bazıları diğerlerinden daha faydalı olacaktır.

Sıcak bir fırını tutmak için deri eldivenler ve ağır tutacaklar

Kapak kaldırıcı—Hollandalı fırınınızın kapağını çıkarmak için kullanılan uzun metal kanca

güvenli bir şekilde

Kömürleri hareket ettirmek için küçük bir kürek

Yiyeceklerinizi fırından uzak tutmak için Hollanda fırınınızda pişirmek veya buharda pişirmek için bir nihale sıcak taraflar

Hollandalı fırınınızdan biraz daha küçük çaplı olan sac ayağının üzerine yerleştirilecek bir kek kalıbı.

Uzun saplı maşalar

Her zaman kullanacağınız kaşık, spatula vb. diğer mutfak eşyaları.

Tarifler Geçmiş ve Gelecek

Bu tarifler kolay olacak ve çok fazla egzotik içerik içermeyen şekilde seçildi (baharatsız - bunları stoklayın!). Bunu akılda tutarak, emeğinizin meyvelerinin tadını çıkarın. Kileriniz iyi stoklanmış ve bahçeniz iyi büyüyor. bir ziyafeti hak ediyorsun[55].

[55] "DSC_2292", yazan: Virginia Eyalet Parkları, (CC BY 2.0)

Machine Translated by Google

colcannon

Colcannon, sadeliği için mükemmel olan geleneksel bir İrlanda yemeğidir. Bir baş lahanayı ve lahana boyutunun iki katı kadar patatesi iyice ve yumuşayıncaya kadar haşlayın. Onları birlikte doğrayın ve ezin ve tuz ve karabiber ile tatlandırın. Geleneksel olarak, colcannon sağlıklı bir tereyağı ve krema dolgusu ile servis edilirdi.

Kıymalı börek

Bunlar, özellikle rosto ve güveçte kalan etleri kullanmanın güzel bir yoludur.

Kabuk - Biraz unu biraz tuz ve biraz yağ (tereyağı, domuz yağı, her neyse) ile sert bir macun oluşana kadar karıştırın. Tavanızın altını hizalamak için bunu kullanın ve yeterince varsa, pastanın üstünü de kapatın.

Dolgu - Elinizde bulunan et ve sebzeleri kullanın. Et suyunu veya damlamaları biraz pişmiş unla koyulaştırın, hepsini karıştırın ve kabuğun üzerine dökün.

Machine Translated by Google

Bunu dilerseniz Hollanda fırınınızda, dilerseniz kek kalıbında daha az miktarda pişirebilirsiniz. İçindeki her şey yumuşayana ve kabuk gevrekleşene kadar bir saatten fazla pişirin.

Cirolar aynı malzemelerle yapılır, ancak büyük, düz bir kabuk yaparsınız ve bir yarının ortasında biraz dolgu yaparsınız. Kabuğu katlayın ve sıkıştırın ve ardından bir tavada pişirin. Cirolar, çalışan erkeklerle birlikte gönderilmek için popüler bir yemekti ve önceden hazırlanırsa bir veya iki gün boyunca iyi dayanacaktır.

Sahte Kaplumbağa Çorbası

Orijinal sahte kaplumbağa çorbası, bir buzağının kafasının 8 saat kaynatılmasını gerektiriyordu. Bu tarifte elimizdeki et neyse onu kullanacağız. Bir kilo veya daha fazla eti (varsa kemikleriyle birlikte) en az iki saat kaynatın. Su, defne yaprağı, maydanoz, mercanköşk ve fesleğen ile tatlandırılmalıdır (ya da sadece elinizde olanı kullanın).
İki saat sonra, ailenizi beslemek için patates, şalgam ve havuç gibi kök sebzeleri atın. Bu pişerken, altı katı yumurta sarısını alın ve bir hamur yapmak için biraz çiğ yumurta sarısı ve biraz un ile birlikte ezin. Bir düzine bilye büyüklüğünde top yuvarlayın ve sebzeler neredeyse yumuşadığında bir veya iki fincan kırmızı şarapla birlikte tencereye atın.

Wassail

Wassail kasesi unutulmuş bir Noel geleneğidir. Eski yemek kitapları bile ondan eski bir yemek olarak bahseder. Baharatlı içecek çok törenle tanıtıldı ve genellikle çelenk ve kurdelelerle süslendi. Hayattaki güzel şeyleri biraz hatırlatmaya ihtiyaç duyduğumuzda geri getirmek güzel bir gelenek olurdu.

Wassail için birçok eski tarif bulunabilir. Aşçıya bağlı olarak, baz olarak bira, elma şarabı veya şarap olabilir. Baharatlar da değişir. Elinizde ne varsa eklemek için aşağıdaki tarifi uyarlamaktan ve değiştirmekten çekinmeyin ve

Machine Translated by Google

kendi damak tadınızı tatmin etmek için. Bu, wassail'in kendisini içmek kadar geleneğin bir parçasıdır. Küçük bir tencerede, aşağıdakileri kaynatın:

1 tatlı kaşığı kakule

1 tatlı kaşığı karanfil

1 tatlı kaşığı hindistan cevizi

1 tatlı kaşığı pekmez

1 tatlı kaşığı zencefil

1 tatlı kaşığı tarçın

1 çay kaşığı kişniş

1 su bardağı su

Yaklaşık 20 dakika sonra bunu bir galon şarap/bira veya elma şarabına dökün. 3-4 su bardağı şeker ekleyin ve ateşe koyun.

Pişirirken, içine bir düzine yumurta kırarak ve iyice döverek wassail kasesini hazırlayın. Yumurtalara bir bardak ılık şarap ekleyin ve çırpın. Bu adımı üç kez daha tekrarlayın.

Daha sonra şarap kaynamaya başlayınca ocaktan alın ve yavaş yavaş gitmeye özen göstererek ve sürekli karıştırarak yavaş yavaş kaseye dökün. Wassail'i bu kadar güzel yapan köpüğü oluşturmak için hızlı bir şekilde karıştırmanız gerekiyor.

Döküp köpürttükten sonra hemen servis yapın. Kavrulmuş elma ya da birkaç bardak kuru üzüm genellikle yelkene atılırdı. Bir bardak brendi de sıklıkla kullanılırdı.

Elmalı turta
Unu yağa (tereyağı, domuz yağı, katı yağ) karıştırarak kabuklar için sert bir hamur hazırlayın.
İyi yağlanmış Hollanda fırınınızı macunla kaplayın, üst kısım için yeterince ayırın. Kabuğun mümkün olduğunca eşit olduğundan emin olun. Üst kabuğunuzu yapmak için geri kalanını açın. Pastanızın yalnızca bir veya iki inç kalınlığında, en fazla üç olmasını istiyorsunuz.

Machine Translated by Google

Elmalarınızı soyun, dilimleyin ve çekirdeklerini çıkarın. Onları biraz suda kaynatabilir veya haşlayabilirsiniz, ancak çok olgunlarsa bu gerekli değildir. Tat vermek için tarçın, şeker ve tereyağı ekleyin.

Kabuğun üstünü Hollanda fırınınızda nemlendirin, üst kabuğunuzu üstüne koyun ve sıkıştırın. Hava alması için üstüne bir yarık açın, fırınınızın kapağını kapatın ve kömürlerin dörtte biri altta, geri kalanı üstte olacak şekilde kömürlerin içine yerleştirin. Bu şekilde bir turta pişirmek 45 dakika ile bir saat arası sürer.

Kuru elma kullanıyorsanız, onları yeniden hazırlayın ve turtaya eklemeden önce bir saat kadar haşlayın. Olgunlaşmamış elmaları da haşlamalısın.

Bisküvi ve sos

Bu tarife iyi yağlanmış bir Hollanda fırınıyla başlayın. Güzel ve sıcak olması için tüm kömürleri altta tutarak ön ısıtın. Isınırken, aşağıdakileri bir kapta karıştırın:

2 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı şeker
4 çay kaşığı kabartma tozu

⅓-fincan kısaltmasını kesin. Ardından yarım su bardağı sütü ilave edin. Sadece her şey ıslanana kadar karıştırın.

Bisküvileri Hollanda fırınına kaşıkla eşit aralıklarla yerleştirip kapağı kapatın.

Şimdi kalan kömürleri eşitlemeye dikkat ederek, kömürlerin dörtte üçünü fırının altından çıkarın. Alttan aldığınız kömürleri üstüne koyun. 8-10 dakika veya üstte altın rengi olana kadar pişirin. Sıcak tutmak için çıkarın ve bir havluyla örtün.

Kömürleri tekrar fırının altına koyun ve etinizi ekleyin. Domuz sosisini severim ama büyükannem bazen domuz pirzolası ya da sadece domuz yağı kullanırdı.

Machine Translated by Google

et yoktu. İyice pişirin. Bu sosu yapmak için sadece bir yağ kullanıyorsanız ve belki kullanmasanız bile, onu tuz ve biberin yanı sıra adaçayı, kekik ve soğanla tatlandırmak isteyeceksiniz.

Tencereye ¼ su bardağı un ekleyin ve iyice pişip yanmayana kadar karıştırın. Sonra 2½ ekleyin bir bardak süt ve koyulaşana kadar karıştırın. Bisküvileri ayrı tabaklara dökerek hemen servis yapın.

Paskalya keki

Bu yöntemi kullanarak en sevdiğiniz kek tariflerini Hollanda fırında pişirebilirsiniz. Bu Paskalya pastası, 1903 Boston Aşçılık Okulu dergisinde bulunan bir tarifin uyarlamasıdır. Kriz zamanlarında, bir parça kek gibi "Her şey yoluna girecek" diyen çok az şey vardır. Görünüşe göre pasta en kasvetli günleri aydınlatıyor.

Kömürler için yarı yarıya kullanarak Hollanda fırınınızı önceden ısıtın. Fırınınızda bir nihale kullanın. Trivetiniz yoksa benzer büyüklükteki çakıl taşları, mermerler veya boncuklar da işe yarar.

1 su bardağı un ile 1 tatlı kaşığı kabartma tozunu birlikte eleyin. Kenara koyun. Ayrı bir kapta 4 yumurta akını sertleşene kadar çırpın. Başka bir kapta ½ su bardağı yumuşak tereyağını ½ bardak) şeker. 1 çay kaşığı vanilya özü ekleyin. Tüm malzemeleri birleştirin ve iyice karıştırın.

Hollanda fırınınızdan daha küçük bir kek kalıbına ihtiyacınız var. 9 inçlik bir kek tavası ve 10 inçlik bir Hollanda fırını idealdir. Hamurunuzu yağlanmış kek kalıbına dökün. Hollandalı fırınınızın dibine bir inç su dökün ve tavayı nihalenin üzerine yerleştirin. Bu tarif için kömürleri yarı yarıya bırakın. Kekin pişmesi 45 dakika ile 1 saat arası sürüyor.

yulaf lapası

Yulaf lapasından daha çok yönlü olan pek bir şey yoktur. Yulaf, pirinç, karabuğday veya başka herhangi bir tahıl kullanılarak yapılabilir. Bezelye kullanılarak bile yapılabilir.

Machine Translated by Google

Yulaf lapası, Avrupa'daki köylüler ve yerleşimciler için geleneksel bir gün ortası yemeğiydi.
erken Amerika. Bu tarif, şimdiye kadarki en iyi kahvaltı püresini yapar.

Akşamları ateş çukurunuzun yanına küçük bir hendek kazın ve sıcak kömürlerle kaplayın. Hollanda fırınınızda 1 su bardağı yulaf ezmesini 4 su bardağı su ve 2 su bardağı süt ile karıştırın. 1 ekle elma püresi ve 1 çubuk tarçın. Hollandalı fırınınızı çukura koyun ve daha fazla sıcak kömürle kaplayın. Sonra toprakla gömün. Sabah, kapağı yerinden çıkarmamaya özellikle dikkat ederek, Hollanda fırınını açın. Servis yapmadan önce kiri ve külü temizleyin (kimse küllü yulaf lapası istemez).

Güveç

Yulaf lapası gibi, güveç de geçmiş günlerin favorisidir. Bir güveç yapmak oldukça kolaydır.
Sabah elinizdeki et ve sebzeleri en sevdiğiniz baharatlarla birlikte bir tencereye koyun ve günün büyük bir bölümünde orta ateşte pişirin.

Yemekten bir saat önce, pişmiş un, mısır nişastası, ok kökü, fasulye püresi veya patates ile kalınlaştırın.
Servis yapın ve keyfini çıkarın. Güveçler özellikle ekmekle iyi gider.

Ekmek

Hollandalı bir fırında ekmek yapmak çok kolay! İşin püf noktası çok fazla ekmek züppesi olmamaktır.
Alabiliyorsanız ekmek unu kullanın. Yapamadığınız zaman çok amaçlı işe yarar.
Bu yöntemi kullandığınızda tam buğday da işe yarar. Ekmeği yemeye bir gün önce başlayın. Aşağıdakileri birleştirin:

- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1½ su bardağı su

Machine Translated by Google

Büyük bir kapta, her şey ıslanana kadar malzemeleri karıştırın, ancak topaklar için çok fazla endişelenmeyin. Kaseyi sıcak ve güvenli bir yere koyun ve unutun.

Ertesi gün, ekmeğinizi pişirmeden bir saat önce, iyi yağlanmış Hollanda fırınınızı, kömürlerin yarısı üstte, yarısı altta olacak şekilde önceden ısıtın. Bu arada, hamurunuzu unlu bir yüzeye çevirin ve nazikçe (YÜRÜMEYİN) kabaca Hollanda fırını şekline getirin. Üstte eşit bir şekilde düz olmasını istiyorsun. Fazla yükselirse kapağınıza yapışır!

Kömürlerinizi tekrar pişirme konumuna getirin ve 45 dakika pişirin.

Machine Translated by Google

Atalarımız Nasıl Gezindi? GPS Sistemi Kullanmadan

- Shannon Azares tarafından -

"Gitmeyi planladığım yere gitmemiş olabilirim ama sonunda olmam gereken yere ulaştığımı düşünüyorum."

-Douglas Adams

İnsanların yollarını nasıl bulduklarını hiç merak ettiniz mi?

modern ekipman olmadan kara veya denizler? GPS'e sahip olmamak mümkün olabilir, ancak hiçbir haritaya sahip olmamak inanılmaz olabilir.

Yine de, her zaman her ikisinin de rahatına sahip olacağımızdan emin olmamızın hiçbir yolu yok. Ne de olsa, artık çok az kişinin haritaları bile var ve bir EMP durumunda GPS sistemimiz tamamen güvenilmez olacaktır. Tek bildiğimiz, hangi şehirlerin kuzey, güney, doğu veya batı olduğu.

Gölge İpucu Yöntemi

Bu, güneşin gökyüzünde doğudan batıya doğru hareket etmesi gerçeğine dayanmaktadır.

Malzemeler:

Çubuk

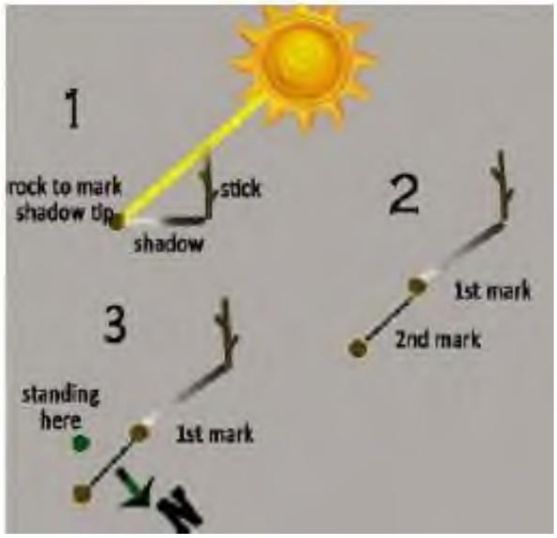
çakıl

Prosedür:

Machine Translated by Google

Çubuğun üzerinde duracağınız yere küçük bir delik açın.

Çubuğu, gölgesini görebilmeniz için yere dik olarak yerleştirin.



Uç ne kadar dar olursa, okuma o kadar doğru olur.

Gölgenin döküldüğünden emin olun düz ve fırçasız leke.

Çubuğun gölgesinin ucunu zemini çizerek veya bir çakıl taşı kullanarak işaretleyin.

10–15 dakika veya gölge ucu birkaç santimetre hareket edene kadar bekleyin.

Gölge ucunun yeni konumunu işaretleyin.

İki işareti birleştirmek için yere düz bir çizgi çizin. yaklaşık doğu-batı hattı.

Gölgenin ilk işaretini batı, ikincisini doğu olarak etiketleyin.

İlk işaret solunuzda batı, doğu işareti sağınızda olacak şekilde durun. Dünyanın neresinde olursanız olun, baktığınız yön kuzeydir.

İzleme Yöntemi

Saatinizi kullanarak yönü de söyleyebilirsiniz.

Prosedür:

Saatin doğru ayarlandığından emin olun.

Machine Translated by Google

Düz bir yüzeye yerleştirin veya elinizde yatay olarak tutun.

Saatinizin akrebini güneşe doğru konumlandırın.

Akrep ve akrep arasındaki açının merkez noktasını ikiye bölün veya bulun
12:00 işareti.

Aklınızda, merkez noktasına göre çizgiyi çizin. bu
kuzey-güney hattı.

Hangi yolun kuzey veya güney olduğunu belirlemekte zorlanıyorsanız, güneşin doğudan
doğup batıdan battığını unutmayın. güneye doğru

öğlen, doğu öğleden önce ve batı öğleden sonra.

Saatiniz yaz saati uygulamasına ayarlanmışsa, kuzeyi ve saati belirlemek için akrep ile
1:00 işareti arasındaki orta noktayı kullanın.

güney hattı.

Yıldızları Kullanmak

Kuzey Yıldızı'nın sabit kaldığı, her zaman açık bir gece gökyüzünde (kuzey yarımküreden) görülebildiği ve her zaman kuzeyi gösterdiği için, atalarımız onu hem karada hem de denizde yol gösterici bir yıldız olarak binlerce yıl kullandılar.

Kuzey Yıldızını bulmak, tüm denizcilerin ve gezginlerin düzenli olarak bildiği ve kullandığı temel becerilerden biriydi - pusulanın icadından bu yana kitleler tarafından unutulan bir beceri. Ancak pusulanın aksine, Kuzey Yıldızı her zaman GERÇEK KUZEY'i gösterir. Başa çıkmak için manyetik bir sapma yoktur.

Bugün adını verdiğimiz Kuzey Yıldızı, aslında Polaris olarak adlandırılıyor ve şaşırtıcı bir şekilde, her zaman Kuzey Yıldızı değildi ve her zaman da olmayacak:

> Binlerce yıl önce, piramitler eski Mısır'ın kumlarından yükselirken, Kuzey Yıldızı, Ejderha Draco takımyıldızında Thuban adında göze çarpmayan bir yıldızdı. Bundan on iki bin yıl sonra, Lyra takımyıldızındaki mavi-beyaz yıldız Vega, mevcut Polaris'imizden çok daha parlak bir Kuzey Yıldızı olacak. ...Yani sen olduğunda

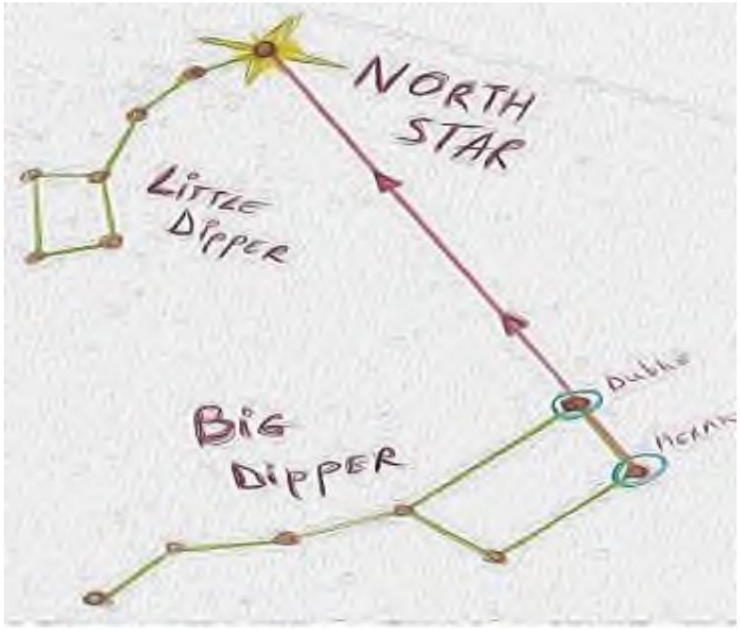
Machine Translated by Google

> Yıldızların "hareket etmesinden" veya "sabit kalmasından" bahsederken, unutmayın...hepsi uzayın enginliğinde hareket etmektedirler. Bu büyük hareketi görmemizi engelleyen, insan ömrünün nispeten kısa süresidir.[56]

Polaris'i bulmanın en kolay yollarından biri Büyük Ayı veya Küçük Ayı olarak bilinen yıldız grubunu kullanmaktır.

Bu gece dışarı çıkın (ya da zaten geceyse şimdi) ve önce onlardan birini bulmaya çalışın. Büyük Ayı ve Küçük Ayı aslında nasıl bulacağımı bildiğim tek yıldız grupları ama bunu küçüklüğümden beri bilirim. Bu çok kolay.

Önce Büyük Kepçe'yi bulursanız, Büyük Kepçe'nin kasesinin dış kısmındaki Dubhe ve Merak yıldızlarını bulun (resme bakın). Basitçe bir hayali çizin



[56] Dünya Gökyüzü (http://earthsky.org)

Machine Translated by Google

Merak'tan Dubhe'ye doğru ilerleyin ve Polaris'i bulmak için bu mesafenin yaklaşık beş katı kadar gidin.

Önce Küçük Kepçe'yi bulursanız, Polaris Küçük Kepçe'nin sapındaki son yıldızdır.

Yıldızı bulduktan sonra kollarınızı ona bakarken yanlara doğru uzatın. [57]:

Önünüzde gerçek kuzey var.
Arkanda güney var.
Sağ eliniz doğuyu gösteriyor.
Sol eliniz batıyı gösteriyor.

Güneşin Size Yol Göstermesine İzin Vermek

Güneşi navigasyon için kullanırken hatırlanması gereken en önemli şey, güneşin her zaman genel doğuda yükseleceği ve genel batıda batacağıdır.

Gün boyunca güneş, kuzey yarım kürede güneye, güney yarım kürede kuzeye doğru bir yay çizecek ve her zaman ekvatora doğru olacak. Bu genel gerçeklerden yola çıkarak, sabahleyin güneşin genel doğuda olacağını söyleyebiliriz; öğleden sonra, her zaman genel batıda olacak.

Güneşin doğuda olduğunu belirlerseniz, kuzey saat yönünün tersine yaklaşık çeyrek dönüş olacaktır. Güneş batıdaysa, kuzey saat yönünde çeyrek tur olacaktır. Öğlen 12 civarında, güneş kuzey yarım kürede güneye, güney yarım kürede kuzeye dönecek.

Dikkate alınması gereken birkaç not var. Mevsimler güneşin yolunu değiştirebilir. Yaz aylarında gün doğumu ve gün batımı ekvatordan daha uzak olacaktır. Kışın, ekvatora daha yakın olma eğiliminde olacaktır. Ve son olarak, ilkbahar ve sonbaharda, güneş en doğru doğu ve batıda doğup batacak.

[57] Editör tarafından eklendi

Machine Translated by Google

Ayın Geceleri Size Yol Göstermesine İzin Vermek

Gece dışarı çıktığınızda ve güneş hiçbir yerde görünmüyorsa, ay sizi kaba bir doğu-batı yönünde yönlendirebilir. Ay güneş batmadan doğarsa, aydınlatılan taraf batı olacaktır. Ay gece yarısından sonra yükselirse, aydınlatılan taraf doğu olacaktır.

Yosun ve Diğer Bitki Örtüsü

Göksel cisimleri kullanmak dışında büyükanne ve büyükbabalarımızdan öğrenebileceğimiz bir şey var. Eski bir söz, yosunların bir ağacın kuzey tarafında büyüdüğü idi, ancak bu sadece kısmen doğrudur. Yosun ağacın kuzey tarafında yetişir, ancak aynı zamanda güneyde ve mümkün olan her yönde büyür. Dedelerimizin sözünü daha doğru kılmak için, ekvatorun büyük olasılıkla ağacın yosun gelişiminin daha gür ve kuvvetli olduğu aynı tarafında olduğunu söylemeliyiz.

Bitki örtüsünü ve nemi kullanarak yönü belirlemenin bir başka yolu da bitkilerin nerede sönümlendiğini gözlemlemektir. Kuzeye bakan yamaçlar, güneye bakan yamaçlardan daha az güneş alır. Bu nedenle bitkiler kuzey tarafında daha serin ve daha nemli olacaktır.

Yaz aylarında, kuzeye bakan yamaçlarda kar parçaları kalır. Kışın güneye bakan yamaçlardaki bitkiler ilk kar yağdırır. Zemin ayrıca diğer yöndeki emsalinden daha sığ bir kar derinliğine sahip olacaktır.

Pusula Yapmak

Malzemeler:

- Metal dikiş iğnesi
- Mantar veya plastik şişe kapağı
- Çubuk mıknatıs veya ref mıknatıs

Machine Translated by Google

Yapışkan

Sığ tabak su

Keskin bıçak veya makas

Havlu (isteğe bağlı)

Prosedür:

Makas veya bıçakla bir mantarın ucundan yaklaşık ¼ inç veya 5-10 mm kalınlığında bir daire kesin. Ters çevrilmiş bir plastik şişe kapağı da kullanabilirsiniz.

Ürünü bir tarafa yerleştirin.

İğneyi uçtan uca 50 kez mıknatısa sürterek mıknatıslayın. Mıknatısın kuzey kutbu etiketliyse, iğneyi bu uçla vurun. İğneyi dibe geri döndürürken demanyetize olma olasılığını azaltmak için her vuruştan sonra mıknatısı iğneden kaldırmayı unutmayın.

Mıknatıslanmış iğneyi bir miktar yapışkanla mantarın çemberine yapıştırın. Alternatif olarak, iğnenin mantardan geçmesine izin verebilirsiniz.

Mantarı bir tabak su içinde yüzün.

Çanağı bilgisayarlardan ve içerik içeren diğer cihazlardan uzak tutun. mıknatıslar.

Hareket etmeyi bıraktığında, iğnenin ucu kuzeyi, kuyruğu güneyi göstermelidir.

Machine Translated by Google

Kendi İçeceklerinizi Yapmak: Biradan Daha Güçlü Şeylere

- Susan Morrow'un yazdığı -

"İyi gemiler vardır ve ahşap gemiler vardır, denizde yüzen gemiler. Ama en iyi gemiler, dostluklar vardır ve hep öyle olsunlar."

- Eski İrlandalı içki tostu

En karanlık günlerde bile sahip olamamamız için hiçbir sebep yok.

bir veya iki bahşiş. Alkollü içecekler eski ve asil bir tarihe sahiptir ve ölçülü olarak bizim için bile iyidir. Büyükanne ve büyükbabalarımız, ölçülü zamanlarda bile, tuhaf bardaktan yerdi. Kendim bira yaptım ve daha güçlü şeyler yapmakla da uğraştım (kimyagerken).

Alkollü içeceğin sanatı canlı ve tekmedir ve sahip olunması gereken değerli bir beceridir. Lafı fazla uzatmadan, bir kadeh şarap alıp, bira yapımı, imbikler ve alkollü olan her şeyden bahsedeceğim.

Bira uzun bir geçmişe sahiptir. 4000 yılına kadar uzanan eski Babil'den kalma kil tabletlerin üzerinde bira tariflerinin yazılı olduğu bulunmuştur. Mısırlılar ayrıca bir bahşiş sever ve arpadan yapılmış bir bira demlerlerdi. Hatta onu ölümden sonraki hayata uzun bir yolculuk için bir aperatif olarak definlere dahil ettiler.

Kuzey Avrupa her zaman birayı sevmiştir. 16. yüzyıl Avrupa'sında insanlar yılda kişi başına yaklaşık 250 litre bira içtiler ve hatta kahvaltıda daha düşük alkol içerikli biralar içtiler.

Orta çağda bira içmek, temiz su eksikliğinden dolayı bir zorunluluktu. Bira su kadar çabuk bozulmaz.

Machine Translated by Google

Bu bira içme geleneği, sömürge Amerika'ya getirildi ve kahvaltı saati de dahil olmak üzere su yerine bira içilmesi yaygındı. Kolonyal Amerikalı çocuklara bile içmeleri için bira verildi. Biranın sudan daha fazla besin içerdiği ve bununla yüzleşelim, genellikle daha lezzetli olduğu gerçeği de var.

Frontier America'nın biraya çok fazla erişimi yoktu ve seçtikleri bahşiş, mısırdan yaptıkları viskiydi ve "içki kendi başına Tanrı'nın iyi bir yaratığıdır" diyerek. Başkanlar bile homebrew içti; Benjamin Franklin kendi ladin bazlı birasını yapıyor.

Tabii ki, bira demlemenin olumlu yönlerinden biri de tane ömrünün uzatılabilmesidir. Tahıllar sınırlı bir raf ömrüne sahiptir ve mantar halüsinojen ergot ile kontamine olabilir. Bu nedenle, atalarımızın tahılları kaybolmadan önce bir karışım hazırlamaları için iyi bir neden vardı.

Bira Yapımı - Temel Tarif

Bu tarif sade bir bira içindir; ek fermantasyon adımlarına gerek yoktur. Başlamadan önce bir şey. Temiz ekipman kullanmak gerçekten çok önemli. Bakteriler biraları bozabilir ve içilmez hale getirebilir.

Teçhizat

- Büyük bir tencere (yaklaşık 5-10 galon)
- Fermente edici olarak uygun büyüklükte bir varil veya kap (Çok temiz olmalıdır; sterilizasyon tabletiniz yoksa temizlemek için kaynar su kullanabilirsiniz.)
- Bir sifon (Bu bir boru parçası olabilir - yine, temiz.)
- Temiz bir karıştırma kaşığı (Kaşığı sadece bu amaç için saklayınız.)
- Bir hidrometre (Bu, biranın gücünü kontrol etmek içindir. Eğer hidrometreniz yoksa, gücünü kontrol edemezsiniz, bu yüzden dikkatli olun - güçlü şeyler olabilir!)
- Birayı süzmek için müslin veya benzeri bir bez

Machine Translated by Google

Birayı şişeleyecek bir şey (kullanmadan önce sterilize edin)

İçindekiler

Bira yapmak için çoğu tahıl türünü kullanabilirsiniz. Buna arpa, darı, mısır, pirinç, buğday ve kavuzlu buğday dahildir. Karışık tahıllar da kullanabilirsiniz.

Malt Oluşturma: Malt Arpa

İyi malt yapmak için kabukları hala üzerinde olan tahılları almanız gerekir. Her galon ev yapımı bira için 2 pound bütün arpaya ihtiyacınız var.

Malt yapımının ilk adımı arpanın (veya diğer tahılın) sürgünler oluşturmasını sağlamaktır. Bunu yapmak için arpayı yıkayın ve samanın yukarıya çıkmasına izin verin. Arpayı süzün, samanın ayrıldığından emin olun ve ardından arpayı yaklaşık 2 inç kaplayan suda 8 saat demlenmeye bırakın.

Bu süreden sonra tekrar süzün ve 8 saat susuz bırakın. Bu süreden sonra tekrar temiz su ekleyin ve 8 saat daha bırakın. Bu ikinci ıslatma işleminden sonra minik sürgünlerin çıktığını görmeye başlamalısınız.

Bu sırada tahılı süzün ve emici bir şeyin üzerine yayın. Bunu bir çeşit koyu renkli çuval veya torba (örneğin bir çöp torbası) ile örtmeniz gerekir. Bu onu nemli ve karanlık tutar. Filizlenme sürecini izlemeniz ve filizler tanenin uzunluğundan biraz daha az olduğunda süreci durdurmanız gerekir; kullanılan tahıla bağlı olarak, bu yaklaşık 3 gün sürecektir. Bunun amacı, daha iyi bira elde ederken tahılın bu noktada daha fazla çimlenmesini durdurmaktır.

Maltınızı bira yapımına hazırlamak için kurutmanız gerekir. Bunu, 24 saat boyunca yaklaşık 100°-125°F sıcaklığa ulaşabilen bir ısı kaynağı üzerinde yaparsınız. Bu, örneğin, üzerinde bir tepsi bulunan bir ateş çukuru olabilir. Kurutma işlemine yardımcı olmak için maltı periyodik olarak çevirin.

Machine Translated by Google

Tahıl gevrek ve ısırık için tatlı olduğunda hazır olduğunu bileceksiniz. Görünüşü sert ve camsıysa, çimlenme sırasında yanlış yaptınız ve yeniden başlamanız gerekiyor.
Bu tür malt kullanırsanız, bira içilmez olacaktır.

Bu son aşama maltlı arpayı alın ve malt tanelerini filizlerden ayırmak için sallayın. Bunu veya benzer bir şeyi yapmak için bir kevgir kullanabilirsiniz. Son olarak, malt tanelerini alın ve demlemeye hazır hale getirmek için ezin.

Maya Yapmak
Maya, doğal olarak oluşan bir organizmadır. Üzümde "çiçeklenme" gördüğünüzde, bu bir tür mayadır. Ticari olarak izole edilmiş mayalara erişiminiz yoksa, bu tarifi izleyerek kendinizinkini yapabilirsiniz:

Bir galon suya 1,5 pound tahıl (alabiliyorsanız beyaz un harikadır) kullanın (veya eşdeğer oranı kullanın). Kapaklı veya müslin veya tülbent parçası olan bir kavanoza koyun. Bir sallayın ve bir köpük oluşana kadar bekletin (bu birkaç gün sürebilir). Bu köpük çıkarılmalıdır ve doğrudan bira içinde kullanılabilir veya kurutulabilir.

Daha da iyi bir yöntem, biraya farklı bir tat veren meyve kullanmaktır. En bariz olanı üzüm olmak üzere her türlü meyveyi kullanabilirsiniz. Meyveyi ezin ve ideal olarak bezle kaplı bir kavanozda bırakın. Kabarmaya başladığını görene kadar bırakın. Sıvıyı süzün ve ardından bir bardak buğday unu ekleyin.

Köpürmesini bekleyin (genellikle 24 saat) sonra bu karışımdan bir su bardağı alın ve bir su bardağı buğday unu ve ılık su ekleyin; tekrar köpürene kadar bekletin.
Bu "maya başlatıcıyı" potansiyel olarak tekrar tekrar kullanabilirsiniz.

Hoplar Üzerine Bir Söz
Şerbetçiotu, biraya ayırt edici "acı" bir tat verir, ancak bira yapımında gerekli değildir.
Alternatif olarak, şerbetçiotu yerine birkaç bitki kullanabilirsiniz. Bunlar ardıç, zencefil, anason, kimyon ve civanperçemi içerir.

Machine Translated by Google

Artık ana malzemeleriniz - malt ve maya - birayı hazırlayabilirsiniz. Biranın tadını değiştirmek için melas, bal veya esmer şeker gibi başka malzemeler de eklemeyi tercih edebilirsiniz.

Isırgan otu bile kullanabilirsiniz (Kuzey Amerika'nın batısında bulunur).

Yaklaşık 2 litre suyu kaynatın. Soğumaya bırakın ve ardından fermentere ekleyin.

3 litre suyu daha kaynatın.

Ocağı kapatın ve maltlanmış arpayı ekleyin.

Tekrar ısı ekleyin ve kaynama noktasına getirirken karıştırın.

Şerbetçiotu veya şerbetçiotu ikamesi ekleyin ve bir saat kaynatın.

Üstte köpük oluşmalıdır; kaynamaya başlarsa altını kısın.

Lezzet için başka şerbetçiotu ikameleri eklemek istiyorsanız, bunu bir saatlik kaynatmanın son 15 dakikasında yapın.

Karışımı (wort olarak adlandırılır) hızla yaklaşık 65°-90° F'ye soğutun (tencereyi soğuk su veya benzeri bir banyoya ekleyin). Bakterilerin üremesini önlemek için hızlı bir şekilde soğuması gerekir.

Mayanızı fermentöre dökün.

Soğutulmuş wort'u fermentere ekleyin. Mayayı karıştırmak için hızlıca yapın şıra.

Bir hidrometre kullanıyorsanız, ne zaman şişeleneceğine (hidrometre bu bilgi ile ölçülecektir) ve kuvvetine ilişkin göstergeler için demleme yoğunluğunu kontrol edin.

Fermentörün üzerine bir kapak yerleştirin ve ılık (güzel bir oda) içinde bırakın. sıcaklık) yaklaşık iki hafta boyunca yerleştirin. (Bu saatten önce denemek için cazip olmayın, size bir karın ağrısı ve daha kötüsü verir ....)

Birayı şişelere boşaltmak için sifon veya muslin kullanın. Bir sifon kullanıyorsanız, boşaltmak için emmek yerine yerçekimini kullanın.

Machine Translated by Google

Servis yapın ve keyfini çıkarın (ama çok fazla değil!).

Biraz Daha Güçlü Şeyler: Kendi “Moonshine”ınızı Damıtmak

ABD'de alkol kullanımını yasaklamaya çalışan 20. yüzyılın başlarındaki yasak dönemi tam tersi bir etki yaptı. Orta sınıflar, yasa çıkmadan önce alkol stoklarken, diğerleri ev yapımı imbikleri kullanarak kendi alkollerini ürettiler.

"Hala" kelimesi, sıvı bir karışımı oluşturan kısımlarına ayırma işleminden türetilmiştir. Damıtma olarak bilinen bu işlem, şarap gibi daha zayıf bir alkollü içecek almanızı ve bir brendi gibi çok daha güçlü bir alkollü içecek oluşturmanızı sağlayan buharlaşma ve yoğunlaşmadan oluşur.

Birçok ülkenin kendi damıtılmış alkol versiyonu vardır. ABD "moonshine" denilen damıtılmış viskiye sahipken, İrlanda'da "poitin" adı verilen patates bazlı damıtılmış alkol var. Bu damıtılmış alkollü içecekler çok güçlü olabilir ve genellikle yasa dışıdır.

Kardeşim, Emerald adasına yaptığı bir gezide ol' poitin'den biraz fazla içtiği için iki gününü kaybetti.

Halat Yapmak

Hala biradan daha güçlü alkollü içecekler yapmanın yanı sıra tıbbi amaçlar için esansiyel yağlar yapmak için de kullanabileceğiniz için sahip olmak yararlı bir şeydir.

Kendi küçük halimi çevrimiçi bir kaynaktan satın aldım. "Alembik" denir. Bakırdan yapıldığını görsellerden anlayabilirsiniz. Bu tür damıtıcı, örneğin bir şarap gibi fermente edilmiş bir içeceğin sonuçlarını damıtmak için kullanılabilir (sonuç zevkinize göre olmasa da bira kullanabilirsiniz). Fermente içecek, çok daha güçlü bir alkol alkolüne damıtılır.

Machine Translated by Google

Bir Alembik Hala

Daha güçlü bir içecek elde etmek istiyorsanız, sadece bir kez daha damıtın, ancak iki kereden fazla damıtırsanız, muhtemelen içilmez olacaktır (potansiyel olarak ölümcül). İşte hala ev yapımı bir imbik:

Alembic, kondansatörden ayrılmış sütunu hala gösteriyor:

Machine Translated by Google

Alembik kondansatör (sarmal bakır boru):

Hala Ev Yapımı

Kendi ev yapımı halatınızı yapmak istiyorsanız, dört temel parçaya ihtiyacınız olacak:

- Sıvıyı (fermente içecek) ısıtan ısıtıcı (kdv)
- Isıtılan buharlardan suyu uzaklaştırmaya yardımcı olan bir kolon
- Buharları soğutmak ve yoğunlaştırmak için yoğuşturucu
- Kondensatın tutulacağı kap

Ayrıca ideal olarak bir termometreye ihtiyacınız vardır; etanol (aradığınız alkol) 173° F'de ve su 212° F'de kaynar.

Bir şarap gibi sıvı bir karışımın bileşenleri farklı sıcaklıklarda kaynadığı için damıtma işlemi hala işe yarar. Sıvıyı ısıttığınızda, kabın içine çıkan sürekli bir yoğunlaştırılmış buhar akışıyla sonuçlanırsınız. İşin püf noktası, hangi bileşenin peşinde olduğunuz alkol olduğunu bilmek.

Machine Translated by Google

Bir tavsiye olarak, kondensatın ilk %5-10'unu çöpe atın, çünkü bu muhtemelen metanol olarak bilinen bir alkol türü ve ayrıca diğer düşük kaynama noktalı kimyasalların karışımları olabilir. Aradığınız alkol, viskide bulunan alkol türü olan etanoldür.[58].

kdv

Bu, fermente sıvıyı içine yerleştirmek için kullanılır. Isıtılacağı için bir kapağa ihtiyacı vardır. Örneğin bir düdüklü tencere kullanılabilir, ancak metal ve kapağı olan bir şey temel gereksinimdir.

Bir sonraki ekipman parçası olan kolonu bağlamak için kapağın üst kısmında bir deliğe ihtiyacınız olacak. Kolon ve kazan arasındaki bağlantıyı kapatmanız gerekir.

Ancak, etanolün kaynama noktasının (173° F) çok üzerinde ısındığı için sıcaklığı da test etmeniz gerekir, sonuçta oluşan kondensatta çok fazla su alırsınız, bu nedenle bir termometre için küçük bir giriş noktası bırakın.[59]

Sütun

Sıvı ısıtıldığında, su ve alkol karışımı buharlaşacaktır. Alkolün (hem metanol hem de etanol) sudan daha düşük kaynama noktaları vardır, ancak suda çözünür olduklarından, genellikle bir miktar su içeren yoğuşurlar.

Sütun, suyun fıçıya geri yoğuşmasına izin vererek yardımcı olur. Kolonun iç yüzey alanı ne kadar büyük olursa o kadar iyidir, bu nedenle kolonun içine birkaç çivi veya çivi çakabilirseniz daha iyi sonuçlar almalısınız.

[58] Alkolü damıtıcı lisansı olmadan damıtmak genellikle yasa dışıdır.
[59] kesinlikle bir termometre kullanmak zorunda değilsiniz, ancak daha fazla doğruluk sağlar. Eğer yoksa, sıvının çok kuvvetli kaynamamasını sağlayarak sıcaklığı tahmin edebilirsiniz.

Machine Translated by Google

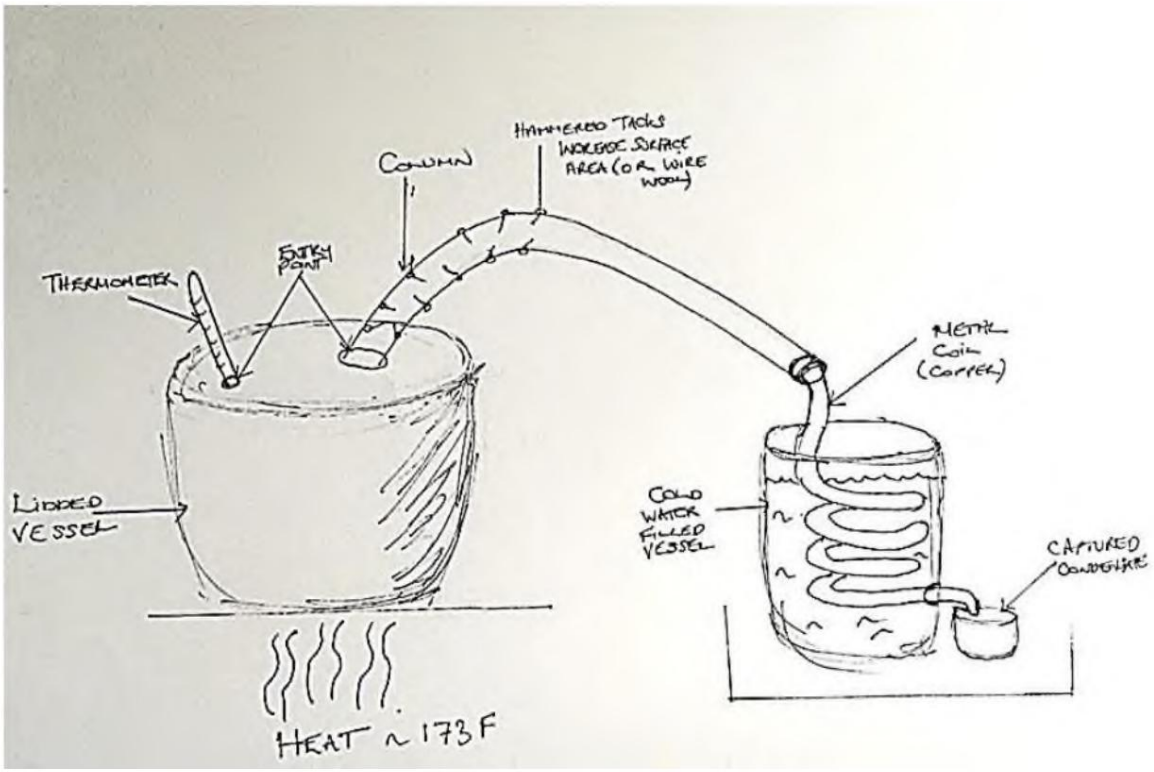
yoğunlaştırıcı

Bu bir tel bobini. Genellikle bakır kullanırsınız çünkü diğer metallerden daha kolay sarılır ve daha yavaş paslanır. Bobin soğuk suya daldırılır ve ısıtılan buharlar bu bobinden geçer ve nihayetinde kaba yoğunlaşır.

Gemi

Kap, kondensi yakalamak için kullanılan herhangi bir kap olabilir. Unutmayın, düşük kaynama noktası olan metanol içereceğinden, yakalanan kondensin ilk %5-10'unu çöpe atmanız gerekebilir.

Bir Ev Yapımı Hala Şeması



Kapaklı kaba giriş noktalarının kapatılması gerekir. Termometre giriş noktasını un/su karışımı kullanarak veya daha iyisi kil kullanarak tıkayabilirsiniz.

denizciler

Machine Translated by Google

Denizciler her türden alkolün ünlü tüketicileriydi ve bira günlük diyetlerinin bir parçasıydı. Yelkenli bir gemide bir yolculuk çok uzun sürebilir; İngiltere'den Atlantik'i geçmek beş hafta, Hindistan'a üç ay ve Avustralya veya Çin'e dört ay sürdü. Bir fıçı su yolculuğa berrak ve taze başlayabilir, ancak birkaç hafta sonra yeşil balçıkla kaplanır ve bakteri ve parazitlerle istila edilir. Su da taşınırdı, ancak denizciler onu daha çok yemek pişirmek için kullanırlardı.

Daha sonra bulacağınız suyu korumak için kullandıkları yollar vardı. Bir şeyler içmek istediklerinde çoğu zaman birayı tercih ediyorlardı. Bira fıçıları sudan çok daha uzun süre taze kaldı. Popüler IPA stilinin tam adı India Pale Ale'dir ve İngiltere'den Hindistan'a yapılan uzun yolculukta bozulmadan hayatta kalmak için özel olarak üretilmiştir.

Kraliyet Donanması, denizcilerine günlük rom tayınını vermeyi ancak 1970'de, amirallerin sonunda alkol ve güdümlü füzelerin kötü bir fikir olduğunu ve bu geleneğin kökenlerini Yelken Çağı'nın içme alışkanlıklarına dayandığını anladıklarında durdurdu. 18. yüzyılda , her erkeğin günlük bira yardımı bir İngiliz galonuydu - dokuz buçuk ABD pintinden fazla.

Küçük bir biraydı, ama yine de müthiş bir alkol miktarı. Daha sonra, Deniz Kuvvetleri Akdeniz ve Karayipler'de faaliyete geçtiğinde, biranın sıcakta hızla bozulduğunu gördüler. Günlük galon yarım litre romla değiştirildi.
Su ile karıştırıldığında bakterileri öldürür ve içilebilir hale getirir.

Machine Translated by Google

SHTF için Vahşi Batı Silahları Nasıl Yapıldı? Barut ve Yuvarlanma Kılavuzu

Kendi Cephane

- Mike Searson tarafından -

"Tüfeğin kendi iradesi olmadığı için ahlaki bir duruşu yoktur.
Doğal olarak kötü adamlar tarafından kötü amaçlar için
kullanılabilir, ancak kötüden çok iyi adamlar vardır ve ikincisi
yola ikna edilemezken propaganda yoluyla doğruluğun,
tüfekli iyi adamlar tarafından kesinlikle düzeltilebilir"

-Jeff Cooper

Elektrik, güç veya elektrik olmadan gerçek bir dünyanın sonu senaryosu.

diğer kolaylıklar bizi pekâlâ 19. yüzyıl teknolojisinin kullanıcılarına dönüştürebilir.

Bu senaryonun ne kadar olası olabileceği bir fikir meselesidir, ancak bu bize hazırlanmamız için bir neden vermesi gereken bir şeydir.

Machine Translated by Google

Hazırlık yapanların ve hayatta kalanların çoğu, modern yedek ateşli silahlara aşinadır: Glock, SIG, AR, AK, pompalı tüfek, vb. Onları da seviyoruz ve her zaman her birinden birkaç tane var, ancak düşünülemez bir felaket onları oldukça hızlı bir şekilde eski hale getirebilir. Üst düzey bir yarı otomobil, bir cephane stoğu ve nasıl kullanılacağını bilme becerisi ile güzel bir şeydir, ancak bir parça bozulduğunda ve fabrika ve tüm tedarikçileri gittiğinde ne olur?

Amatör bir silah ustası hemen hemen her parçayı mantıklı bir şekilde yapabilir, ancak daha az hareketli parça kullanan ve sanayi Devrimi öncesi teknoloji ve araçlar düzeyinde tamir edilebilen daha eski ve daha güvenilir silahlardan birkaçını tutmayı seviyoruz.

tabancalar

Bu kategorideki favorilerimizden biri, Ruger Blackhawk revolver serisidir.

Blackhawk, Colt'un efsanevi 1873 Tek Eylem Ordusu tabancasının ilk büyük başarılı klonuydu, namı diğer "Peacemaker". Resimdeki tabanca ABD'ye verildi

Süvari 1874 başlarında.
Ruger, tek parça bir çerçeveyle gitti ve üretim sürecinde modern çelik ve alüminyum kullanarak Colt'un şimdiye kadar ürettiği her şeyden çok daha güçlü bir tabanca yaptı. 1977'de tanıttılar

Silindirde beş mermi yerine altı mermi taşımayı güvenli hale getirmek için transfer çubuğu.

Diğer iyileştirmeler kullanılabilir dahil (fotoğraf kredisi: Hmaag). ayarlanabilir manzaralar ve bir
tabanca üzerinde kapsam veya elektronik görüş. Kuşkusuz, sahip değiller

Machine Translated by Google

klasik SAA'nın zarif, akıcı çizgileri. Bu "görünüm"e ihtiyacınız olduğunu düşünüyorsanız, Vaquero adında sabit nişangah kullanan ancak aksi takdirde aynı tabanca olan bir çizgi var, ancak bu biraz daha küçük bir çerçeve üzerine inşa edilmiş "Yeni Vaquero" ile karıştırılmamalıdır.

45 Colt'taki bir Blackhawk, Super Blackhawk veya Vaquero (orijinal veya "Eski Model", "Yeni Vaquero" değil) modern 44 Magnum'u aşan basınçlara yüklenebilir.
Böylece Kuzey Amerika'da her türlü oyunu alabilecek kapasitededir ve iki ayaklı yırtıcılara karşı da etkilidir. Bu tek hareketli revolverler gücü özetliyor ve nesiller boyu atıcılardan daha uzun yaşayacak.

Basit tasarımları, bakım bölümündeki kilit çalışması amatör bir silah ustasından çok bir saatçiye daha uygun olan modern çift etkili revolverlerden daha iyi performans gösterecekleri anlamına geliyor.

Hızlı yeniden doldurma kapasitesine veya yeteneğine sahip olmayabilirler, ancak bu, bir çift taşıyarak ve en hızlı yeniden doldurmanın "Silahşör Mottosu"nun ikinci bir top olduğunu hatırlayarak giderilebilir.

tüfekler

Güvenmek isteyeceğiniz bir tüfek söz konusu olduğunda, 45-70 kalibreli kaliteli bir tek atış düşünebilirsiniz. Bu kartuşu menzili ve güç seviyesi için seçtik ve bahsettiğimiz düz duvar revolverleri gibi yeniden doldurulması oldukça kolay.

Ruger Number One, Thompson Center tek atış hattı ve hatta Pedersoli, Cimarron ve diğerlerinin üreme Sharps tüfekleri harika adaylar.

Machine Translated by Google

(Aksiyon açık olan özel namlulu Ruger No. 1 tek atış - fotoğraf kredisi arthur)

Yarı otomatik tabancalarda olduğu gibi, modern ekipmanınızı atmayın demiyoruz, ancak birkaç "Eski Teknoloji" tasarımın elinizde olması sadece güvenli bir bahis.

mühimmat

2013'ün ilk yarısında tanık olunduğu gibi, ateşli silahlar düzenli bir mühimmat tedariki olmadan işe yaramaz hale gelebilir. Mühimmat tedarikini durdurmak için bir savaş eylemi, uzaylı istilası, zombi kıyameti, Kongre kararı veya Yürütme Emri gerektirmez; piyasa spekülasyon ve panik satın alma sonucunda kolayca zarar görebilir.

Büyük kutu indirim mağazalarının müşterilerin alımlarını günde iki kutu ile sınırlamak zorunda kalması, uyarı aşamasını aştığının oldukça iyi bir göstergesidir.

Çoğu atıcı ve hazırlık zihniyetine sahip olanlar bunun gibi olayları görebilirdi. önümüzdeki aylar olmasa da yıllar önceden ve tedariklerini istikrarlı bir şekilde oluşturdular. Ancak, ikmal durumu makul bir süre içinde çözülmediği için, bu hazırlıklı atıcıların, görünürde hiçbir ikmal belirtisi olmayan yağmurlu bir gün için saklanan mühimmat kullanmaya başvurmak zorunda kaldıkları fark edildi.

Adanmış mühimmat yeniden doldurucuları bile, mühimmat yapan şirketlerin yeniden yükleme bileşenleri de yaptığı aynı tuzaklarla karşı karşıya kaldı. Büyük üreticiler, daha fazla mühimmat için tüketici talebini beslemek için bileşenlerinin kendi üretim hatlarına geri döndüğünü gördü.

Geleneksel mühimmat elde etme yöntemleri mevcut olmadığında, mühimmat arzının sabit kalmasını sağlamak için atıcının zaman zaman kutunun dışında düşünmesi gerekir. Mühimmatın yeniden yüklenmesi ve mermilerin dökülmesi veya dövülmesi ile ilgili olarak, her şeyi almak esastır.

Machine Translated by Google

ilgili üreticiler tarafından önerilen makul önlem. Her zaman doğal bir tehlike vardır, ancak bu, güvenli yükleme ve taşıma prosedürleri uygulanarak büyük ölçüde en aza indirilebilir.

Yine, yeniden yükleme sanatının doğduğu Eski Batı zamanına bakabiliriz, ancak aynı zamanda modern makine ve yöntemlerden de faydalanabiliriz. Sınır günlerimizde mermi doldurmak ve hatta mermi atmak çoğu zaman bir zorunluluk değildi.
Karabarut ateşli silahların çoğu, uygun boyutta mermiyi dökmek için bir mermi kalıbıyla geldi ve kartuş ateşli silahlar döneminden önce, metal şişelerde veya toz boynuzlarında toz taşındı.

Bileşenleri Yeniden Yükleme

Resimde: Modern bir darboğaz tüfek kartuşunun bileşenleri

Yukarıdan aşağıya: Bakır kaplama mermi, dumansız toz granüller, çerçevesiz pirinç kasa, Boxer astar (fotoğraf kredisi: arthur)

Son 100 yılda elle yüklemeyle ilgili bir makale veya kitap okuyacak olsaydınız, sürekli tekrarlanan tek ifade, yeniden yüklemeyle gelen büyük "tasarruflar"dır.

Bununla birlikte, pirinç, mermi, astar ve toz maliyeti tablo haline getirilirse, bu tasarruf, özellikle kalıpların maliyetini hesaba katarken, minimum düzeyde görülür.
presler ve diğer ekipmanlar. Uzun bir süre boyunca, özellikle aynı kasaları tekrar tekrar yüklerken tasarruf daha belirgin hale gelir. Bir iş planı olarak, birçok potansiyel mühimmat üreticisi, bileşenleri toptan satın alırken bile başarısız oldu

Machine Translated by Google

veya distribütör fiyatları. Elle yüklemeyi karlı ve hatta başka bir üreticinin mühimmatını yeniden satmaya tercih eden şey nedir?

Cevap, bileşenlerin tedarik edilmesindedir. Uzun zaman önce, bir veya iki bileşeni bağımsız olarak tedarik etmenin, yeniden yükleme işini karlı hale getirmenin anahtarı olduğunu belirledik, ancak bu zihniyet, kendi mühimmatını üretmek isteyen atıcılara da uygulanabilir.

Modern astarların ve dumansız tozun üretimi yeni başlayanlar tarafından denenmemeli ve sıkı kalite kontrolüne bağlı şirketler tarafından gerçekleştirilmelidir. Bizim amacımız için, geriye pirinç kasalar ve mermiler kalıyor.

Kartuş Kılıfı

Kartuş kutuları tedarik etmek, yeniden doldurma çabasının temel temelidir. Tetikçinin davalarını kurtarmasıyla ve belki de başka kaynaklardan davaları almasıyla başlar. Pirinç kasalar olmadan mühimmat olamaz.

Cilalı çelik, çinko, alüminyum, bakır ve hatta plastik kullanılabilse de çoğu kartuş kutusu pirinçten yapılmıştır. Tüm bu malzemelerden yalnızca pirinç kartuş kılıfları yeniden yükleme için uygundur.

Pirinç mermi kovanları toptan partiler halinde satın alınabilir, takas edilebilir veya atış poligonlarından toplanabilir. Menzil toplayıcıları kullanırken, el yükleyicisinin Berdan primerlerini kontrol etmesi gerekir. Bu, çoğunlukla Avrupa'dan fazla mühimmatta bulunan daha eski bir astar türüdür ve Boxer astarının tek flaş deliğinin aksine, kasanın içindeki iki flaş deliği ile kanıtlanmıştır. Teknik olarak yeniden yüklenebilmelerine rağmen, bunu yapmak için özel ve pahalı aletlerin yanı sıra bir Berdan astar tedariki gerektirirler.

Ek olarak, çelik ve alüminyum kasalar yeniden yüklenemez ve buna teşebbüs edilirse atıcının yeniden yükleme ekipmanına zarar verebilir. Alüminyum kasalar çoğunlukla düz gri metalik bir renge sahiptir ve en yaygın olarak kasanın kenarında "CCI Blazer" damgası bulunur. Ayrıca, Berdan primerlerinin kullanımı ve ayırt edici flaş çiftleri ile tanımlanabilirler.

Machine Translated by Google

kasanın içindeki delikler. Çelik kasalar, dış kısımlarında korozyon önleyici bir kaplamayı yansıtmak için tipik olarak koyu yeşil, siyah ve hatta bakır renkli bir kasaya sahiptir. Alüminyum kasalar gibi, çoğunlukla Berdan astarlarında bulunurlar.

Son olarak, belirli kalibreler, onları ateşleyen ateşli silaha bağlı olarak yalnızca belirli bir miktarda yeniden yüklemeyi sürdürecektir. Bu, en çok, desteklenmeyen hazneli tabancalarda (birinci ve ikinci nesil Glock'lar) ateşlenen 40 S&W mermisinde veya çıkarma işlemine yardımcı olmak için oluklu bir hazne kullanan H&K veya CETME tüfeklerinden ateşlenen 223 veya 308 mühimmatta dikkat çekicidir. Bu özel pirinç parçalarından her ne pahasına olursa olsun kaçınılmalıdır ve tekrar tekrar yeniden boyutlandırılması pirinci zayıflatacağından ve sonunda feci bir arızaya neden olacağından, hurda kovası için iyi adaylar oluşturur.

Pirinç Kartuş Kılıfları İşleme

Etkili bir el yükleyicisi olmak için, mühimmatın güvenli bir şekilde yüklenmesini sağlamak için pirinç kasaları incelemeli, ayırmalı ve işlemelidir. İşleme, Berdan astarlı kasaların, alüminyum kasaların, çelik kasaların ve umarız yanlış kalibreli veya doğru özelliklerde olmayan tüm kasaların ortadan kaldırılmasına yardımcı olur.

Atıcı, vakaları incelerken boyunda çatlaklar ve tabana yakın aşırı şişkinlikler olup olmadığına bakmalıdır. Büyük olasılıkla, bu kasalar düzgün bir şekilde yeniden boyutlandırılmayacak ve hurda kovasına atılması gerekecek.

Ateşlenmiş ve bir atış poligonundan toplanmış pirinç kullanıldığında, kasaların temizlenmesi ve yağlanması tavsiye edilir. Bu, bir medya tumbler içinde yapılabilir.

ezilmiş ceviz kabukları veya kurutulmuş mısır koçanları. İşlemi hızlandırmak için parlatma kimyasalları ve yeniden yükleme ekipmanındaki aşınmayı ve yıpranmayı azaltacak özel yağlayıcılar eklenebilir.

Kullanılan ekipmana bağlı olarak, pirinç bu sırada astardan arındırılabilir. Bu genellikle tek kademeli bir yeniden yükleme presi ve bir kapak açma pimi ile yapılır. İşlemdeki bu adım, kasa ağzını da yeniden boyutlandırır.

Machine Translated by Google

Astar Cep

Astar cebi, kartuş kutusunun astarın oturduğu kısmıdır. Bazı askeri fazla pirinç türleri, astarı yerinde tutmak için ekstra bir kıvrıma sahip olacaktır.

Yeniden yükleme için pirinç işlenirken kıvrımın çıkarılması gerekecektir. Aşırı durumlarda, yeni bir astarın yerleştirilebilmesi için cebin çapaklarının alınması veya raybalanması gerekecektir.

Mermiler ve Mermiler

Mermiler, herhangi biri tarafından en kolay şekilde yapılabilen ve stoklanabilen tek bileşendir. herhangi bir beceri seviyesindeki atıcı. Yine, müstakbel el yükleyici, mermileri ve hatta onları dökecekleri temel malzemeyi satın almak yerine seçeneklere sahiptir.

Mağazadan satın alınan mermiler söz konusu olduğunda, olasılıklar görünüşte sonsuzdur. Bir yeniden yükleme projesi için doğru madde işaretini seçmek söz konusu olduğunda, bir tedarikçinin kataloğunda gezinmek veya bir üreticinin web sayfasında gezinmek bunaltıcı olabilir. Çoğu üretici, merminin ağırlığını (tipik olarak tane olarak) ve merminin profilini ve bileşimini listeleyecektir.

Özel mermiler hariç, çoğu benzer bir fiyat noktasında satılacak. En büyük maliyet genellikle nakliye ücretleri olacaktır (toplu mermiler ağır olabilir). Müşteriye nakliye gerektiren üreticiler, distribütörler veya İnternet perakendecilerinden sipariş vermenin bir alternatifi, mermilerin yerel olarak alınabileceği yerel bir mermi üreticisi bulmak şeklinde olabilir. Bu bir seçenek gibi görünmüyorsa, girişimci el yükleyici her zaman evde mermi yapabilir.

Machine Translated by Google

Dökme Kurşun Mermi

Yapılması en kolay mermi türü, dökme kurşun mermidir.

Kurşun mermiler en iyi tabanca kalibrelerinde (özellikle revolverlerde) ve saniyede 1000 fitten daha az yüklenen tüfek mermilerinde çalışır. Bundan daha hızlı hareket eden herhangi bir mermi, namluda aşırı ilerlemeye neden olur.
Bu, merminin arkasına yerleştirilmiş daha sert bir metalden yapılmış bir fincan veya disk olan bir gaz kontrolü kullanılarak belirli kalibrelerde bir dereceye kadar hafifletilebilir.

Kurşun, atış için uygun alaşımın kurşun külçelerinde satın alınabilir veya atış alanlarının seddelerini kazarak bulunabilir; nehirlerden, göllerden ve akarsulardan eski balıkçı platinleri veya dalış kemerleri şeklinde; ve lastik dükkanlarından eski tekerlek ağırlıkları şeklinde elde edilir. Çoğu lastik dükkanı, genellikle elden çıkarma için ödeme yaptıkları için vermekten mutluluk duyacaktır.

Kurşun alaşımı olarak bilinen kurşun elde edildiğinde aslında kurşun, kalay ve antimon karışımıdır. Bu ek elemanlar, bir mermi saniyede 1.000 fitten daha yüksek bir hızda ateşlendiğinde namlunun tüfeğinde kurşun birikintilerini bırakmak için mermiyi kendi başına kurşundan daha sert hale getirmeye yardımcı olur. Geri dönüştürülmüş kurşun genellikle bu özelliklere sahip olmayacaktır.

Mermi Döküm

Dökme mermi yapmak teoride basittir. Kurşun eritilmeli ve söz konusu kalibre için uygun boyuttaki kalıplara dökülmelidir. Ancak kurşun zehirli bir maddedir ve dikkatli bir şekilde kullanılmalı ve hazırlanmalıdır. uygun ile

Machine Translated by Google

önlemler, bu güvenli bir şekilde yapılabilir. Mermi atmak için gereken üç temel ekipman parçası vardır:

Mermi kalıbı

Kurşun eritme potası
Kepçe

Elinizin altında bulunması gereken diğer ekipmanlar arasında bir solunum cihazı, iş eldivenleri ve eski bir metal kaşık bulunur.

Kurşun Kalıbı

Bir kalıba yatırım yapmadan önce, söz konusu ateşli silahta hangi mermi profilinin en iyi sonucu vereceğini araştırmak çok önemlidir. Bu, en kolay şekilde, atıcının benzer bir profile sahip kurşun mermi ile fabrika mühimmatı satın alması ve önceden ateşli silahta denemesi ile gerçekleştirilebilir.

Hangi turların iyi çalıştığını belirledikten sonra amaç, o yükü yeniden üretmeye çalışmak olacaktır; bu amaca yönelik ilk adım, söz konusu mermiyi uygun boyutta kalıpla üretmek olacaktır.

(İki mermi kalıbı. Tek boşluklu kalıp açık ve boş. Çift boşluk kalıp kapalı ve iki mermi içerir. Fotoğraf Kredisi: Thewellman)

Machine Translated by Google

Mermi kalıpları hemen hemen her kalibre için satın alınabilir ve farklı üreticiler, her biri için farklı desenler veya farklı ağırlıklarda profiller sunacaktır.

Kurşun Eritme Potası

Eski bir kazan veya dökme demir tencere kullanılarak bir eritme potası yapılabilir. Mermi tekerinin araçları varsa, kurşun eritmek için özel olarak yapılmış özel amaçlı bir elektrikli tencere satın alınabilir.

Kurşun 600 ila 621 derece Fahrenheit'te erir. Bu, tekerin o sıcaklıktaki bir ısı kaynağını sağlayabilmesi gerektiği anlamına gelir. Potansiyel toksik dumanlar nedeniyle, kurşun iyi havalandırılan bir alanda, tercihen açık havada eritilmelidir. Sıcaklık 650 dereceden fazla yükselirse, zehirli duman potansiyeli daha da artar, bu nedenle bunu izlemek için bir tür gösterge kullanılmalıdır. Özel amaçlı kurşun eritme kaplarında genellikle bu ölçüler yerleşik olarak bulunur.

Kurşun eritilirken bir solunum cihazı ve eldiven kullanılması şiddetle tavsiye edilir.

kepçe

Kepçe veya kepçe, erimiş kurşunu kaptan kalıba dökmek için kullanılır. Özel amaçlı eritme potalarının bazılarında bunu hafifletmek için bir alt çıkış ağzı bulunur. Bazı eski mermi tekerleri, dökmenin daha tutarlı olduğuna inandıkları için, alt ağızları olsa bile kepçeyi tercih ederler.

Erime Süreci

Kurşunun uygun sıcaklıkta erimesi 10 ila 20 dakika sürebilir.

Teker geri dönüştürülmüş kurşun kullanıyorsa, kirlilikler ayrılacak ve yüzeye çıkacaktır. Bu, geri dönüştürülmüş mermilerle ilgili olarak kir veya hatta artık ceket malzemesi veya yağ şeklinde olacaktır. Geri dönüştürülmüş tekerlek ağırlıklarında kalıntı olarak kauçuk veya başka metal olabilir. Kauçuk ve yağ yanacak, ancak

Machine Translated by Google

Metal kaşık kullanılarak döküme dökülmeden önce kurşun potadaki metallerin ve kirin elenmesi ve çıkarılması gerekecektir. Bu safsızlıklar siyahımsı renkte görünecek ve çıkarıldıktan sonra erimiş kurşun içinde iz bir renk bırakabilir. Bu safsızlıklar bertaraf için metal bir kaba konmalıdır.

Kalan safsızlıkların dışarı atılmasına yardımcı olmak için balmumu talaşları eklenebilir. Balmumu içinde karıştırdıktan sonra, döküm yapan kişi bir kalıba dökmeden önce bu yabancı maddelerin her bir parçasını çıkarmak için eritme kabının altını ve kenarlarını kazımalıdır. Nihai ürün parlak bir gümüş rengi olmalıdır.

Döküm Süreci

Mermi kalıbı kullanırken üreticinin talimatlarını eksiksiz olarak takip etmek önemlidir. Bazıları kalıbı ısıtmayı tavsiye ederken, bazıları önceden bir kalıp ayırıcı kullanılmasını tavsiye eder.

Döküm makinesi, kalıbı bir alt ağızdan veya bir kepçe kullanarak dolduruyor olsun, erimiş kurşun, hafif bir taşma olana kadar doğrudan kalıbın döküm plakasının üstündeki deliğe dökülmelidir. plaka adını alır). Bu, kurşun soğudukça kalıp boşluğunun düzgün bir şekilde dolmasını sağlayacaktır.

Mermi yaklaşık beş ila yedi saniye içinde şeklini alacaktır. Teker daha sonra üzerine tahta bir dübel veya kauçuk veya tahta bir tokmak ile vurarak ladin plakasını döndürebilir. Döküm plakası, fazla kurşunu üstten kesmeli ve açık kalıp mermiyi serbest bırakmalıdır. Merminin tekrar tokmak kullanılarak kalıptan çıkarılması gerekebilir.

İlk mermileriniz kalıbın çok soğuk olmasından dolayı çatlamış veya kırışmış bir görünüme sahip olabilir. Sonunda kalıp uygun sıcaklığa ulaşacak ve mermiler iyi görünecek. Buzlu bir görünüm alırlarsa, kalıbın çok ısındığı anlamına gelir.

Machine Translated by Google

Bu yeni oluşan mermiler, bir havluya, tahta bir kutuya veya bazı durumlarda mermileri söndürmek için bir tencereye atılmalıdır. Fazla kurşun sprues, herhangi bir kusurlu mermi ile birlikte eritme potasına eklenebilir ve tekrar eritilebilir.

Yeni olanlar.

Mermiler, elle yüklemeden önce soğumaya ve en az 24 saat bekletilmelidir. Çoğu durumda, mermiler bu noktada gitmeye hazır olacaktır. Mermilerin hatalı olduğu ortaya çıkarsa, ateşli silahın deliğine uyacak şekilde yeniden boyutlandırılmaları gerekebilir. Bu amaç için 1.000 doların altında bir fiyata satın alınabilen özel motorlu aletler vardır veya mermi tekeri uygun çapta bir mermi boyutlandırma kalıbı satın alabilir ve birkaç partiyi uygun boyutta mermileri işlemek için tek aşamalı bir yeniden yükleme presine monte edebilir. .

Mermileri boyutlandırmak ve yağlamak isterseniz, bunun için özel bir alet vardır veya mermiler ayrı ayrı yağlanabilir. Sprey yağlayıcılar uygulanabilir veya dökümcü başka bir adım atmak ve bir kaplama uygulamak isteyebilir.

savurma mermi

Mermi dövmesi, bireysel düzeyde mermi üretmenin alternatif bir yöntemidir. Çoğunlukla pahalı makinelere ve özel fabrikalara sahip büyük mühimmat üreticileri tarafından kullanılır. Swaging, bir mermi oluşturmak için basınç kullanır. Dökümün aksine, ısıya ihtiyaç yoktur ve kurşunu eritmek için bir gereklilik yoktur.

Elbette bu, dalış ağırlıkları, tekerlek ağırlıkları, olta yemleri veya daha önce ateşlenen mermiler gibi geri dönüştürülmüş malzemeleri kullanma yeteneğini ortadan kaldırır, ancak el yükleyici ceketli mühimmat veya özel mermiler üretmek istiyorsa, gidilecek yol budur. içi boş vatka kesici. Önceden var olan malzemelerin etkin kullanımı için, daha önce pişirilmiş pirinç jant yangın kılıfları geri dönüştürülebilir ve ceket malzemesi olarak kullanılabilir.

Bir mermiyi dövmek için gereken basınç, hidrolik veya elle çalıştırılan bir pres vasıtasıyla uygulanır. Pres bir kalıp ve bir dizi iç

Machine Translated by Google

ve dış zımbalar. İki zımba, malzeme akana ve kalıbın gerçek şeklini alana kadar kalıbın her iki ucundan malzemeye kuvvet uygular. Kılıflı mermi üretilirken, kurşun çekirdek veya tel aynı şekilde kılıf malzemesine zorlanır.

Dövme, Corbin gibi şirketler tarafından yapılan makineler kullanılarak bir ev atölyesinde yapılabilir. Yeniden yükleme için kullanılan preslerin çoğu, mermileri dövmek, bakır şerit veya borudan mermi ceketleri oluşturmak ve kurşun teli yapmak için dövme işleminde kullanılabilir. Corbin, tek aşamalı yeniden yükleme preslerine de kolayca dönüştürülebilen özel dövme presleri sunar.

Bir dövme operasyonunun ilk kurulumu, temel bir döküm girişiminden daha maliyetlidir, ancak özellikle son kullanıcının yarı otomatik tüfekler ve tabancalarda kullanım için ceketli mühimmat için daha fazla ihtiyacı varsa, daha çok yönlü olabilir.

Toksik maddelere maruz kalma riski daha düşüktür ve operasyon "radar altında" gerçekleştirilebilir ve hiç kimse bir üretim tesisi için eriyen kurşun külçelerin kokusundan daha akıllı olamaz. Son kullanıcının da sıcaklık nedeniyle kalıplama ve döküm işlemindeki dalgalanmalarla ilgilenmesi gerekmez.

Makineyi kurmanın ilk maliyetinden sonra, mermi üretiminin maliyeti esasen hammaddelerle aynı maliyettir ve nihai sonuç genellikle dökme merminin aksine daha doğru bir mermidir.

Işleme Mermileri

Bazı durumlarda, mermiler işlenebilir. İdeal bir durum olmasa da son çare bir yöntem olabilir. Bu tüfekler için bir torna veya vida makinesinde mermi çıkarmayı daha ucuz bulan 338 Lapua Magnum ve 50 BMG'den birkaç atıcı biliyoruz.

Bazıları bronz veya bakır kullanır ve biri 50 BMG tüfeğinde çelik kullanır. Çeliğin sorunu, tüfeğin namlusunu hızla aşındırmasıdır; Ancak

Machine Translated by Google

Söz konusu atıcı, bileşenleri yeniden yüklemek için çok az harcama yaptığını ve namluyu attıktan sonra değiştirmeyi daha ucuz bulduğunu iddia ediyor.

Kurşun Mermiler Üzerine Son Söz

Kurşun, sağlık sorunlarına ve doğum kusurlarına neden olabilen zehirli bir maddedir. Elleçleme sırasında mümkün olduğunca eldiven giyilmesi tavsiye edilir ve yeniden dolduranların, elledikten sonra ve yemek yemeden veya içmeden önce veya tütün ürünlerinin tadını çıkarmadan önce ellerini soğuk, sabunlu suyla yıkamaları şiddetle tavsiye edilir.

Pudra: Eski Tarz Yoluyla Barut Nasıl Yapılır?

Bildiğimiz şekliyle dünyayı değiştiren bu güçlü itici gazın MS 142'de yapıldığına inanır mısınız?

Bu bilgiyle, bu teknolojiyi bir silahta nasıl kullanacağımızı bulmamızın yaklaşık 1200 yıl sürdüğü gerçeğine ne dersiniz? Bu şaşırtıcı maddenin tarihi, insan ırkına ayrılmaz bir şekilde bağlı olan bir tarihtir. Bu basit kükürt, karbon ve potasyum nitrat karışımına bağlı büyük savaşları ve savaşları hayal edin. Doğru oranlarda karıştırılan bu karışım barut haline gelir.

O kadar bağımlı bir grup haline geldik ki süreç çoğumuza sadece bir Merlin'in hayal edebileceği bir tür sihir gibi görünüyor. Bu yüzden barut üzerindeki perdeyi kaldıracağım.

Silah Tozu Formülü:

- %75 Potasyum Nitrat
- %15 Kömür
- %10 Kükürt

Machine Translated by Google

Ev Yapımı Barut Tarifi

Aletler:

• Dijital Ons Terazi • 2 Cam veya Plastik Karıştırma Kabı • Plastik kaşık • Potasyum nitriti parçalamak için kör nesne (küçük bir tack sapı kullandım çekiç) • İnce gözenekli elek

İçindekiler:

• Potasyum Nitrat (Tuz Peter) / Güdük Sökücü • Aktif Kömür
• Toz Sülfür

teknik

Adımlara ve talimatlara geçmeden önce biraz güvenlik. Kükürt sizi öldürebilir ve yandığında çıkardığı gaz sizi öldürebilir. Potasyum nitrit de piknik değildir, yutulduğunda görüşünüzü bozabilir ve sizi zehirleyebilir. Barut son derece yanıcı/patlayıcıdır ve size büyük fiziksel zarar verebilir.

• Koruyucu gözlük takın • Eldiven kullanın • Toz maskesi kullanın • İyi havalandırılan bir alanda çalışın • En önemlisi sağduyu kullanın

DİKKATLE İLERLE!

Machine Translated by Google

Malzemelerinizi toplayın ve yukarıdaki siyah toz formülüne göre ölçün. İster lib ister 1 lb yapın, bozulma aynı %75 Potasyum Nitrat, %15 Kömür ve %10 Kükürt olacaktır.

Ardından güherçilenizi öğütün veya öğütün. Çoğu kişi bunu bir bilyalı değirmende yapmanızı tavsiye ediyor, ancak kolaylık olmadan nasıl çalışacağına dair bir fikir edinmek için hepsini elle yapmak istedim.

Potasyum öğütüldükten sonra ölçülen kömürü ve kükürdü ekleyin ve malzemeleri iyice karıştırmaya başlayın.

Machine Translated by Google

Yukarıdaki fotoğrafta görebileceğiniz gibi karışım tamamen pürüzsüz değildi, bu yüzden yeterince ince öğütülmemiş potasyum nitratı çıkarmak için bir elekten geçirdim. Bu işlem çok daha ince bir toz oluşturdu ve üç bileşenin birleştirilmesine yardımcı oldu.

Elle karıştırmaktan çok daha iyi çalıştı, tekrar elekten geçirdim. Bu noktada gerçekten bir şey haline geldiğini görebilirsiniz. Elle yapacaksanız, elek bu işlem için çok önemliydi. Elek ne kadar ince olursa o kadar iyidir.

Machine Translated by Google

Nihai ürün böyle bir şeye benziyordu. Bu kadar kısa sürede elde edilen tutarlılık beni çok mutlu etti. Tüm bu süreç 30 dakika sürmüş olabilir. Çoğu insan, malzemeleri bir bilyalı değirmende 12 saat çalıştırmanızı tavsiye eder!
Bununla birlikte, siyah tozları burada elle oluşturulanlara kıyasla daha üstün bir kaliteye sahiptir. Yine de, bu şeyler işi hallederdi.

Küçük bir kağıt parçasını ikiye katladım ve yakmadan önce bir taşın üzerine koydum.
Bunu bir meşale veya uzun bir kağıt parçası ile uzaktan aydınlatın.

Machine Translated by Google

Özellikle ilk kez. Siyah tozunuzun ne kadar iyi olduğunu bilemezsiniz ve yüzünüze yaktırarak öğrenmek istemezsiniz.

Daha güçlü hale getirmek istiyorsanız, barutunuzu güçlendirmek için iki harika ipucu:

Karışıma su ekleyin ve bir macun haline getirin, ardından kurumasını bekleyin. Bu gerçekten üç tozun iyice karışmasını sağlar.

Parti boyutuna bağlı olarak karışıma (izopropil) alkol ekleyin ve bu, yangın ona çarptığında onu gerçekten kızdıracaktır.

Evde barut yapmak sizi şaşırtacak ucuz ve kolay uğraşlardan biridir. Ayrıca sizi tarihin akışını değiştiren bir süreçle temasa geçiriyor! Oldukça yanıcı bir madde yaratırken güvende ve akıllı olun!

Dumansız Toz

Tozun yanma oranlarının tozun granül boyutunu değiştirerek kontrol edilebileceğinin keşfinden sonra, Viellie ve Nobel dünyaya dumansız tozu tanıttı. Bu yeni toz, siyah tozun aşındırıcı veya hidroskopik özelliklerine sahip değildi ve en önemlisi, bir mermi ateşlendiğinde arkasında beyaz duman bulutları bırakmadı.

Dumansız barutla ilgili daha yüksek basınç nedeniyle, yalnızca 1898'den sonra yapılan modern ateşli silahlarda ateşlenmeli ve asla "Yalnızca Siyah Barut İçin" yazılı ateşli silahlarla ateşlenmemelidir.

Primerler

Bir mühimmatı oluşturan tüm bileşenlerden, primerler, işlenmesi veya yapılmaya çalışılması en tehlikeli olma eğilimindedir.

Machine Translated by Google

Astar Boyutu

Üç boyutta primer vardır: av tüfeği, küçük ve büyük.

Küçük ve büyük primerlerin her biri üç farklı derecede gelir: tüfek, tabanca ve Magnum. Astarın boyutu duruma bağlıdır.

10 mm, 45 ACP, 44 Special, 41 Magnum, 44 Magnum, 45 Colt, 45 ACP, 50 Action Express, 500 Smith & Wesson, 454 Casul ve Wildcat kartuşları haricinde, çoğu merkez ateşli tabanca mühimmatı küçük tabanca astarını kullanır. bu vaka tasarımlarına dayanmaktadır.

Küçük Magnum primerleri, 357 Magnum tarafından kullanılır ve büyük Magnum primerleri, yavaş yanan bir toz ile birlikte kullanıldığında 41 Magnum, 44 Magnum, 454 Casul, 50 Action Express ve 500 Smith & Wesson için tasarlanmıştır. uygun ateşlemeyi garanti etmek için kasanın neredeyse tüm kapasitesi.

Paradan tasarruf etmek isteyen atıcılar, az miktarda hızlı yanan toz yüklü bir kasa kullanmanın daha pahalı Magnum astarı gerektirmediğini bilmelidir.

Magnum astarları, sıcaklık 0 derecenin altında olduğunda ve herhangi bir bilye tozu ile kullanılması güvenli olduğunda kullanılmalıdır. Hızlı yanan bir tozla kullanmak özellikle avantajlı olmayabilir ve maliyetlerine rağmen yeniden yükleyici için mevcut olan tek astar olabilirler.

Sonuç olarak, kulağa uğursuz gelen isimlerine rağmen Magnum olmayan mermilerde kullanımları tamamen güvenlidir.

Av tüfeği astarları, av tüfeği mermilerini yeniden yüklemek için kullanılır ve bazı sıralı modern namludan doldurmalı tüfeklerde vurmalı kapaklar yerine kullanılır. Tabanca veya tüfek mühimmatını yeniden yüklemek için kullanılamazlar.

Machine Translated by Google

Yeniden Yükleme Ekipmanı

Münferit mühimmat bileşenlerinden ayrı olarak, merkezi ateş mühimmatının yeniden yüklenmesine adanmış bütün bir endüstri var. Yeniden yükleme presi, kullanım amacına bağlı olarak 30 ila 30.000 $ arasında bir maliyete mal olabilir.

Lee Yükleyici

Lee Loader, çeşitli tabanca ve tüfek kalibrelerinde bulunan cep boyutunda bir yeniden doldurma aracıdır. Şirket, bu araç kullanılarak tek bir mühimmatın 30 saniye gibi kısa bir sürede yüklenebileceğini iddia ediyor.

Bu araç yaygın olarak kullanılır
ateşlenmiş pirinçlerini ateşleme hattına yeniden yükleyen ve yeniden doldurucunun toz, astar ve mermi gibi mühimmat bileşenlerini getirmesi koşuluyla bir hata giderme çantası için mükemmel olan Bench dinlenme tüfek atıcıları tarafından saha.

Kit, ateşlenen astarı çıkarmak, yeni astarı yerleştirmek, kasa ağzını genişletmek, tozu ölçmek ve dökmek, mermiyi yerleştirmek ve mermiyi yerine sıkıştırmak için tüm temel araçları içerir. Tüfek kılıflarının yalnızca boyun kısmını yeniden boyutlandırdığından, yalnızca tek bir tüfekten ateşlenen pirinçleri yeniden doldurmak için kullanılması tavsiye edilir.

Bu düşük maliyetli giriş ($30-40$) genellikle daha özel yeniden yükleme için bir ağ geçidi aracıdır, ancak yine de çoğu hata giderme veya hayatta kalma durumunda bir yer tutar ve temel yük geliştirme aralığına girmek için kullanışlı olabilir.

Machine Translated by Google

Tek Aşamalı Pres

Çoğu yeniden yükleme atölyesinin kalbi, tek aşamalı baskı makinesidir. Aşamalı veya otomatik sistemlere geçen çoğu yeniden yükleyici, kasa hazırlama veya sık sık yüklenmeyen kalibreler için klasik tek aşamalı presleri kullanmaya devam edecektir.

Tek kademeli presler, RCBS, Dillon, Lee ve Hornady gibi çeşitli şirketler tarafından üretilmektedir. Esasen, bu presler, kartuş mahfazasını yerinde tutmak için bir cihazdan ve mahfazayı kalıplardan birine hareket ettirmek için bir koldan oluşur.

Kullanıcı, her adım tamamlandıktan sonra her bir vakayı baskı makinesinden çıkarmalıdır. Montajın her aşaması bittiğinde, yeniden yükleyici kalıbı o aşamadan çıkarır ve kalıbı bir sonraki yükleme sırasını tamamlaması için yerleştirir.

Üretim, Lee Loader'dan daha hızlı ve çok daha kararlıdır, ancak

ilerici veya otomatik pres.

İlerici Basın

Mühimmatın yüklenme şeklini değiştiren bir pres olsaydı, ilerici veya çok aşamalı pres olması gerekirdi. Tutamağın hareket ettirilmesiyle ilgili olarak tek aşamalı prese benzer şekilde, progresif pres, bir alet kafası aracılığıyla aynı anda birkaç kalıptan yararlanır.

Progresif preslerin çoğu elle indekslenir, yani yeniden doldurucunun kartuş muhafazasını bir aşamadan diğerine manuel olarak hareket ettirmesi gerekir, ancak bir otomatik indeksleme özelliği ile piyasaya çok sayıda pres geliyor. Otomatik indeksleme, üreticiye bağlı olarak, kol kaldırılırken veya indirilirken kartuş muhafazasının otomatik olarak hareket etmesini sağlar.

Machine Translated by Google

Aşamalı presler, güvenli çalışmayı sağlamak için kurulabilen çok sayıda güvenlik özelliğine sahiptir. Bazılarında, kutuda çok fazla veya çok az toz bulunduğu konusunda kullanıcıyı uyaran bir toz uyarısı bulunur.

Primerler için besleme sistemine sahip preslerde, kullanıcıya primer tüpünün yakında boşalacağını bildirmek için düşük primer sensörü takılabilir.

Gelişmiş ve daha pahalı preslerde kasa besleme istasyonları ve mermi besleme istasyonları bulunabilir, bu nedenle yeniden yükleyicinin yapması gereken tek şey bu besleyicileri dolu tutmaktır. bileşenler. Bu preslerden bazıları, yeniden yükleyicinin bir saatte 1.200 mermi yüklemesine izin verecektir.

Yeniden Yükleme Kalıpları

Aşamalı veya tek kademeli pres için en kritik yeniden yükleme ekipmanı parçası, bir dizi yeniden yükleme kalıbıdır. Kalıpların her biri, yeniden yükleme işlemi sırasında bir veya daha fazla belirli işlevi yerine getirir ve her bir kalıp seti, belirli bir kalibre için yapılır. Bazı kalıp setleri benzer kalibrelerde çalışacaktır, ancak bu evrensel değildir.

Örneğin, 38 Long Colt için tipik bir kalıp seti 38 Special ve 357 Magnum ile çalışacaktır çünkü üç kartuşun tümü uzunluk dışında aynı dış boyutlara sahiptir. 44 Special ve 44 Magnum veya 45 Colt ve 45 Schofield ile aynıdır, ancak son ikisi farklı jant çaplarına sahiptir. Benzer bir şekilde, 45 ACP kalıbı, kabuk tutucunun yanı sıra 45 Auto Rim ile çalışacaktır.

Machine Translated by Google

"Yalnızca 357 Magnum" veya "Yalnızca Magnum 44" olarak işaretlenmiş Magnum tabanca kalıpları, kıvrımın ayarlanmasıyla ilgili iç boyutları nedeniyle daha kısa kalibrelerde çalışmayacaktır. Bu kalıplar, preste daha aşağı oturacak şekilde ayarlanamaz.

Yeniden Yükleme Tezgahı

Yükleme tezgahı, tüm tek kademeli ve progresif presler için hayati önem taşır ve diğer tüm ekipmanları düzenli tutar. Bir tüfeğe bir dürbün monte etmek kadar kritik olan bir tezgahın üzerine bir pres monte etmeye bakmalısınız. Binek ne kadar kararlı ve güçlü olursa, yeniden yüklemeleriniz o kadar tutarlı olur. Lee El Yükleyici ve (kendi çalışma tezgahlarıyla birlikte gelen) otomatik presler bunun istisnaları olacaktır.

Kaliteli bir tezgah, bir hırdavatçıdan alınan masif ahşap üst çalışma tezgahı veya yeniden yükleme için tasarlanmış amaca yönelik bir ünite şeklini alabilir.

Bardak

Kuru medya tamburu, çoğu yeniden yükleyici tarafından gereksiz bir lüks olarak görülebilir. Daha önce belirtildiği gibi, kasa hazırlama ve yeniden yükleme presinin ve parçalarının ömrünü koruma açısından çok değerli olabilir, ancak yeniden yükleme aşaması tamamlandığında eşit derecede önemli bir işleve hizmet edebilir.

Tüm modern mühimmat fabrikaları, tamamlandığında pirinçlerini yuvarlar ve parlatır.
Bu, mühimmata kutudan ilk çıkarıldığında taze ve parlak bir görünüm verir ve yapılması tamamen güvenlidir.

Bu amaç için özel olarak yapılmış döner tamburlar, yeniden yükleme endüstrisine hitap eden çeşitli şirketler tarafından satılmaktadır, ancak aynı etki, büyük miktarlarda pirincin yuvarlanması için bir çimento karıştırıcı kullanılarak elde edilebilir.

Hazırlıkta olduğu gibi, kuru mısır koçanı veya ceviz kabuğu en iyi ortamı sağlar, ancak bazı yeniden doldurucular kedi kumu kullanır. Yeniden doldurma için yapılan parlatma ve yağlama maddeleri, Brasso gibi ürünler gibi sürece yardımcı olmak için kullanılabilir.

Machine Translated by Google

Toz Ölçeği

Toz terazileri, yükleyici için hayati önem taşır. Çok fazla barut, ateşli silahta feci bir arızaya (yani silahın patlamasına) neden olabilecek tehlikeli bir durum yaratabilir.
Çok az toz, bir merminin deliğe girmesine neden olabilir ve genellikle bir squib yükü olarak adlandırılır. Piyasada iki tür terazi vardır: eski denge çubuğu tipi ve dijital. Her ikisi de etkilidir, ancak dijital terazi daha güvenilir ve okunması kolay olma eğilimindedir.

Kılavuzlar

Eksik olmayan bir şey varsa, kılavuzları yeniden yüklemektir. Hemen hemen her mermi ve toz üreticisi, kullanılabilir yeniden yükleme verilerini yayınlar ve bunun ücretsiz bir sürümünü yayınlar. Bunlar, 3 sayfalık broşürlerden 100 sayfalık broşürlere kadar değişebilir ve istediğiniz zaman size aittir.

10 ila 50 dolar arasında bir ücret karşılığında ciltli kitap veya CD/DVD formatında daha özel sürümler mevcuttur. Load Books olarak bilinen bir şirket, web sitelerinden veya yeniden yükleme ekipmanı satan perakende satış noktalarından spiral ciltli ciltsiz olarak temin edilebilen 68 kalibreye özel kılavuzlar üretir.

Mühimmat ve Bileşenlerin Depolanması

Tüm mühimmat ve yeniden yükleme bileşenleri serin ve kuru bir yerde saklanmalıdır. Silah dükkânlarında veya internette dolaşan karı koca hikayelerine rağmen, mühimmatın raf ömrü yoktur. 1886'da usulüne uygun olarak yüklenen ve depolanan mühimmat bugün güvenle ateşlenebilmektedir. Mühimmat, geniş çapta dalgalanan sıcaklıklara ve nem koşullarına maruz kaldığında sorunlu olabilir.

Bazı atıcılar fazladan bir adım atıyor ve mühimmatlarını evdeki hırsızlıklardan veya onu bulan çocuklardan korumak için kasaya veya kilitli bir kabine koyuyorlar.

Machine Translated by Google

Yeniden doldurulmuş mühimmat plastik torbalarda saklanmamalıdır. İdeal yol, mermileri depolamak için hazır mühimmat kutuları kullanmak ve bunları yük bilgisi ve üretim tarihi ile etiketlemektir. Buna daha ucuz bir alternatif, yükleme verilerini işaretlemek için bir etiketle ticari mağazadan satın alınan mühimmatın mühimmat kutuları değilse tepsileri yeniden kullanmak olabilir.

Toz, belki de saklanması en kırılgan bileşendir. Her zaman orijinal metal veya fiber konteynerinde saklanmalı ve sıcaklık ve nem açısından mühimmat depolamanın tüm güvenlik önlemlerine uymalıdır. Işığa ve geniş sıcaklık dalgalanmalarına maruz kalmak, tozun hızla bozulmasına ve belirsiz bir raf ömrünün birkaç aylık bir raf ömrüne dönüşmesine neden olabilir. Toz, bu nedenlerle asla cam veya şeffaf plastik bir kapta saklanmamalıdır.

Ne Kadar Mühimmat Yeterlidir?

Mühimmat depolamak veya rezerv tutmak söz konusu olduğunda, soru genellikle şu olur: "Gerçekten ne kadar ihtiyacım var?"

Cevap herkes için farklıdır. Temel bir kural, her bir merkez ateşli mühimmat kalibresi için en az 1.000 mermi ve her bir çember ateşi kalibresi için 2.000 ila 5.000 mermidir. Bu taşa yerleştirilmemiştir; bu sadece bir kılavuzdur. Rekabetçi bir tabanca atıcı, bir maça kadar geçen birkaç haftalık yoğun antrenmanda 1.000 mermi yakacak. Afrika'ya on yılda bir safari için giden bir avcının sadece birkaç kutu 458 Winchester Magnum veya 375 Holland & Holland'a ihtiyacı olabilir.

geri dönüşüm

Elle yükleme, mermi dökümü ve mermi dövme için ortak olan bir unsur geri dönüşümdür. Bazı açılardan bu, var olan en üretken "yeşil" faaliyet olabilir.
Kartuş kılıfları tekrar tekrar kullanılabilen en yaygın unsurdur.
Müteşebbis yükleyiciler, ateşlenen kurşunu eritmek ve tekrar dökmek için sık sık atış poligonlarında sedde kazar.

Machine Translated by Google

Jant ateşleme kartuşları yeniden doldurulabilir olmasa da, yeniden doldurucu dövme yoluna giderse, ateşlenen kutuları ucuz ve etkili mermi ceketlerine dönüştürmek için Corbin'den bir dövme kalıbı satın alınabilir.

Bazı yeniden yükleyiciler, bu amacı ilerletmek için mevcut mühimmatta bulunan belirli bileşenlerden yararlanacaktır. Bazı boş kartuşlar, astarları bozulmamış durumda olarak yeniden kullanılabilir. Ortak bir mermiyi paylaşan kalibreler, mermileri için geri dönüştürülebilir.

Son olarak, zayıflatılmış kartuş kovanlarının imhası için metinde hurda kovadan bahsedilmiştir. Bu hasarlı durumlar ve yeniden yükleme işleminden kullanılan primerler
bir hurda metale veya geri dönüşüm tesisine götürülebilen ve metaldeki değeri için satılabilen pirinçten yapılmıştır. Bazı yükleyiciler bu operasyonlarda bağlantı kurar ve hurda pirinç ve alüminyumlarını yeniden kullanılabilir kurşunla takas eder. Bir ev yeniden yükleme operasyonunu finanse etmeye gelirse, bunu yapmanın alternatif bir yolu olabilir.

Benzer şekilde, 223 veya 5.56 mm NATO mühimmatı, 9 mm ve 380 ACP ile aynı tabanı paylaşıyor. Bu kovan kovanları, kovan boynunda çatlaklar bulunursa, bu amaçla kullanılmak üzere kesilebilir ve kırpılabilir, bu da onları bir tüfekte kullanım için uygun hale getirmez.

İş Uygulamaları

Mühimmat doldurmak, mermi atmak ve kurşun yağdırmak, yalnızca para biriktirmenize, para kazanmanıza ve yüklerinizi silahlarınıza göre uyarlamanıza yardımcı olmakla kalmayıp aynı zamanda eğlenceli aktiviteler olan ödüllendirici faaliyetlerdir.

Daha önce de belirtildiği gibi, hepsi bazı doğal riskler taşır. Kurşuna maruz kalma, bir ateşli silahta feci bir arıza veya otomatik bir preste bir dizi primerin havaya uçurulması olsun, kazalar olabilir.

Bundan kaçınmanın en iyi yolu, güvenli çalışma uygulamalarına bağlı kalmak ve dikkat dağıtıcı şeylerden kaçınmaktır.
Bazı yeniden yükleyiciler, işitme ve göz koruması takmaya kadar gider

Machine Translated by Google

sanki atış poligonundaydılar. Bir mağaza önlüğü yağ, gres, toz ve diğer maddeleri iş kıyafetlerinizden uzak tutabilir.

Çalışma alanlarını temiz tutmak da uzun bir yol kat eder. Kullanılmış astarlar, gevşek mermiler veya kartuş kılıfları sadece bir çalışma tezgahını karıştırmakla kalmaz, aynı zamanda yere düşürülürse tehlike yaratabilir. Bir süpürge veya hava üfleyiciye sahip olmak, bölgenizi temiz tutma konusunda uzun bir yol kat edebilir.

Yaptığınız her şeyi mermi ağırlığının yanı sıra barut ağırlığı ve tipi ile işaretlemeniz çok önemlidir. Bazen, hangi yükün menzilde daha iyi vurduğunu gösteren tek tanımlayıcı olabilir.

Mühimmatın yeniden yüklenmesi söz konusu olduğunda, okuyucunun ücretsiz veya nominal bir ücret karşılığında mevcut olan çeşitli yeniden yükleme kılavuzlarına başvurmasını şiddetle tavsiye ediyoruz. Bu çalışmalarda yer alan bilgiler paha biçilmezdir ve yalnızca perakende düzeyinde değişen mühimmat arzından bağımsız olmakla kalmayacak, aynı zamanda atış ve çeşitli ateşli silahlarınızın nasıl çalıştığı hakkında daha fazla bilgi edineceksiniz.

Zamanla, silahlarınızda hangi yüklerin ve mermilerin en iyi sonucu verdiğini keşfedecek ve daha usta bir nişancı olacaksınız. Eğer TEOTWAWKI gerçekleşirse, yeterli cephane stoğuna ve bunun nasıl üretileceğine dair bilgi sahibi olan tek kişi olabilirsiniz, bu da sonsuz cephane ve mühimmat takası anlamına gelir.

Machine Translated by Google

Spycraft: 1700'lerden 1900'lere kadar Askeri Yazışmalar

- Jimmy Neil tarafından -

"İki kelime 'bilgi' ve 'iletişim' çoğu
zaman birbirinin yerine kullanılır,
ancak oldukça farklı şeyleri ifade ederler.
Bilgi veriyor; iletişim geçiyor."

- Sidney J. Harris

1700'lerde Amerikan Bağımsızlık Savaşı ve Sivil

1800'lerde savaş, teknoloji bugünkü kadar gelişmiş değildi. Gizli mesajlar ve çok gizli bilgiler, ağızdan ağza veya şifreli belgelerle gitmek zorundaydı.

Casusluk bir zorunluluktu ve savaşı sona erdirebilecek hayati mesajları korumak için belirli beceriler gerekiyordu. Potansiyel casuslar için bağlantılar, ağlar, ilişkiler ve bilgi gerekliydi. Bir sonraki hamlenin ne olacağına ve nasıl gerçekleştirileceğine karar verirken, bilgiyi taşımada ve iletmede önemli bir rol oynadılar. Böylece mesajların ele geçirilmesi durumunda korunmaları için farklı yöntemler geliştirildi.

Machine Translated by Google

Rektal Palamut, Gümüş Top ve Tüy Harfleri
Atası Amerikan İç Savaşı'nda bir Konfederasyon olan bir kadın, 2009 yılında elinde meşe palamudu şeklinde bir nesne ile Konfederasyon Müzesi'ni ziyaret etti. Bir inçten biraz daha uzundu ve pirinçten yapılmıştı. Üzerinde herhangi bir yazı veya işaret yoktu. Müzeye, atalarının hem yakın hem de uzak yerlere gizli mesajlar taşımak, korumak ve iletmek için kullandığı bir cihaz olduğunu söyledi.

(Rektal Palamut, Konfederasyon Müzesi'nin izniyle) Ailesi tarafından kendisine aktarılan hikayelere göre, casuslar mesajı meşe palamudu içine yerleştirir ve mesajın iletileceği belirlenmiş yere ulaşana kadar makatlarında saklarlardı. . Ancak o zaman meşe palamudu benzeri kabı dışarı itebilirlerdi.

Machine Translated by Google

Rektal meşe palamuduna benzer şekilde, amaçları için hayati önem taşıyan bilgileri gizlemek için gümüş bir top da kullanıldı. İçinde mesaj bulunan küçük, katlanmış kağıtlar dikkatlice topun içine yerleştirildi. Bir tüfek mermisi kadar küçük olduğu için casusun yakalanması durumunda kolayca yutulabilirdi.

Özellikle şanssız bir casus Daniel Taylor'dı. İngiliz General Henry Clinton'dan John Burgoyne'a bir mesaj iletmekle görevlendirildi. Yakalanacağını ve mesajı vermeye zorlandığını anlayınca Taylor, topu hızla yuttu. Bununla birlikte, Vatansever askerler, yaralanmaya tuz ekleyerek, onun bir şey yuttuğunu gördüler ve bu da onları, gümüş topu midesinden dışarı iten bir kusturucu içmeye zorlamalarına neden oldu. Etkileyici bir irade gösterisiyle Taylor topu yakaladı ve tekrar yuttu.

Ne yazık ki, bağırsağının kesilmesiyle tehdit edildiğinde, ikinci bir dozu kabul etti, topu bıraktı ve geçici olarak hayatını kurtarmayı seçti. Daha sonra vatana ihanetten idam edildi.

Mesajları gizlemenin bir başka alışılmadık yolu da kaz tüyünden yapılmış sıkı oyuklar kullanmaktı. Tüyler yazmak için yaygın bir araç olduğundan şüphe, algılama ve riski azalttı. Mesajlar, küçük oyuğa sığacak şekilde sarılabilen ince kağıt şeritlerine yazılmıştı. Amaç, casusun Daniel Taylor gibi en kötü senaryolarda mesajı kolayca atabilmesiydi.

Henry Clinton tarafından Devrim Savaşı sırasında yazılan bir mesaj, Clements Kütüphanesi Koleksiyonlarında korunmuştur. Özellikle uzun bir mesajdı, bu yüzden onu tüy kalemine daha kolay yerleştirmek için iki parçaya bölmek zorunda kaldılar.

Machine Translated by Google

(Her iki resim de Clements Kütüphanesi Koleksiyonlarından)

Görünmez mürekkep

Yukarıda listelenen farklı gizleme biçimleri, daha önce hiç duymadığınız bir şey olabilir ve varsa, müze turlarından veya tarih derslerinden olabilir. Görünmez mürekkep yöntemi, daha aşina olduğunuz bir şey olabilir.

Bugün, atalarımızın kullandıklarının aynısını yaratabilen farklı kalem türleri var. Bazı kalemler, yalnızca UV ışığına maruz kaldıklarında görülebilen şeffaf mürekkeple donatılmıştır. Atalarımızın böyle bir lüksü yoktu. Sahip oldukları temel şeylerdi: demir sülfat, su ve kağıt.

"Mürekkep" su ile karıştırılmış demir sülfattan oluşuyordu. Savaş sırasında, popüler bir strateji, gerçek mesajı normal mürekkeple yazılmış masum bir mektubun satırları arasında gizlemekti. Görünmez mürekkebi yapan karışımı kullanarak askerler, casuslar ve generaller orijinal, tehdit edici olmayan mektuba yazdılar. Mesajın alıcıları, kağıdı ısıya veya sodyum karbonat gibi kimyasal bir reaktife maruz bırakarak görünmez mürekkeple yazılan mektubun içeriğini ortaya çıkarabilir.

Machine Translated by Google

Tercih edilen strateji buydu çünkü George Washington'un Devrim Savaşı sırasında söylediği gibi, tespit ve müdahale riskini azalttı, bu da nihayetinde bir kuryenin hayatını kurtarabileceği anlamına geliyordu.

Görünmez mürekkep sempatik leke olarak biliniyordu ve Washington'un ajanları diğer tarafın hareketleri, envanteri ve planları hakkında istihbarat elde etmek için tüm potansiyelini kullandı. Halkına, cüzdanlarda, makbuzlarda, ansiklopedilerde ve hemen hemen her tür yayında veya küçük değerli kitapta kullanılanlar gibi her tür kağıdı kullanmalarını emretti.

Günümüzde görünmez mürekkep piyasada farklı şekillerde mevcuttur. Kalem, kalem veya işaretleyici olarak gelebilir. Ancak gerçek şu ki, herkes fazladan parasını bir kaleme harcamaya istekli değil. Daha da ötesi, bir kıyamette herkes onunla donatılmayabilir, ancak böyle bir senaryoda, bir tanesine sahip olmak hayatta kalmak için hayati olabilir.
Neyse ki, herhangi birinin mutfağında veya evinde bulunan neredeyse en temel öğelerle herkes görünmez mürekkep yapabilir.

Sahip olmanız gereken tek şey en önemli bileşen: limon. Bunun bilimsel bir açıklaması, limonların oda sıcaklığında renksiz olan ve karbonu serbest bıraktıklarında ısıya maruz kaldıklarında daha belirgin hale gelen karbon bileşikleri içermesi olabilir.

Machine Translated by Google

madde daha koyu. Tarif hem kolay hem de denemesi gerçekten eğlenceli. Ayrıca, fazlalığı ile her zaman limonata veya limon bazlı bir sos yapabilirsiniz.

İhtiyacınız olacak malzemeler şunlardır:

Yarım limon

Yarım çay bardağı su

Küçük kase veya herhangi bir kap

Kaşık

Üzerine yazı yazabileceğiniz her türlü kağıt

Q-uçları/kürdan/mürekkepsiz kalem/boya fırçası

Sıcak ampullü veya mumlu bir lamba

Prosedür aşağıdaki gibidir:

Limonu kabınıza sıkın.

Suyu ekleyin ve iyice karıştırın.

Q-ucunuzu (veya yazmak için ne kullanıyorsanız onu) karışıma batırın.

Mesajınızı bir kağıda yazın. Bir tuzak mesajı yazabilirsin

eğlenceli hale getirmek için önce bir kurşun kalem veya tükenmez kalem kullanın.

Kurumasını bekleyin. Mesajınız kuruduktan sonra renksiz hale gelecektir.

Mesajı ortaya çıkarmak için kağıdı ampulün veya alevin üzerine tutun. (Olmak kağıdı veya kendinizi yakmamaya dikkat edin.)

Kullanılabilecek bir alternatif süttür. Tek ihtiyacınız olan Q-ucunuzu sütün içine batırmak, mesajınızı kağıdınıza yazmak ve en az 30 dakika kurumasını beklemek. Isıya maruz bırakırsanız mesajınız görünecektir.

Bununla birlikte, evinizde limon veya süt yoksa, biri tercihen boş olan iki yaprak kağıt kullanarak yine de görünmez bir mesaj verebilirsiniz.
Boş kağıdı, üzerine yazacağınız kağıdın altına yerleştirin. Bir tükenmez kalem veya kurşun kalem veya baskı uygulayabilecek herhangi bir şey kullanarak mesajınızı üstteki kağıda yazın.

Machine Translated by Google

Mesajınızın alıcısı, içeriği görüntülemek için yalnızca alttaki kağıdı hafifçe gölgelemelidir.

Maske Mektupları

Daha karmaşık bir gizli mesaj türü maske mektubudur. Devrim Savaşı sırasında bu tekniği kullananlar çoğunlukla İngilizlerdi. Onlar tarafından, o zamanın en ünlü kod yapımcılarından biri olan Geronimo Caradano'nun adını taşıyan Kardan sistemi olarak biliniyordu. Maske mektupları çok fazla beceri, sabır ve zeka gerektiriyordu.

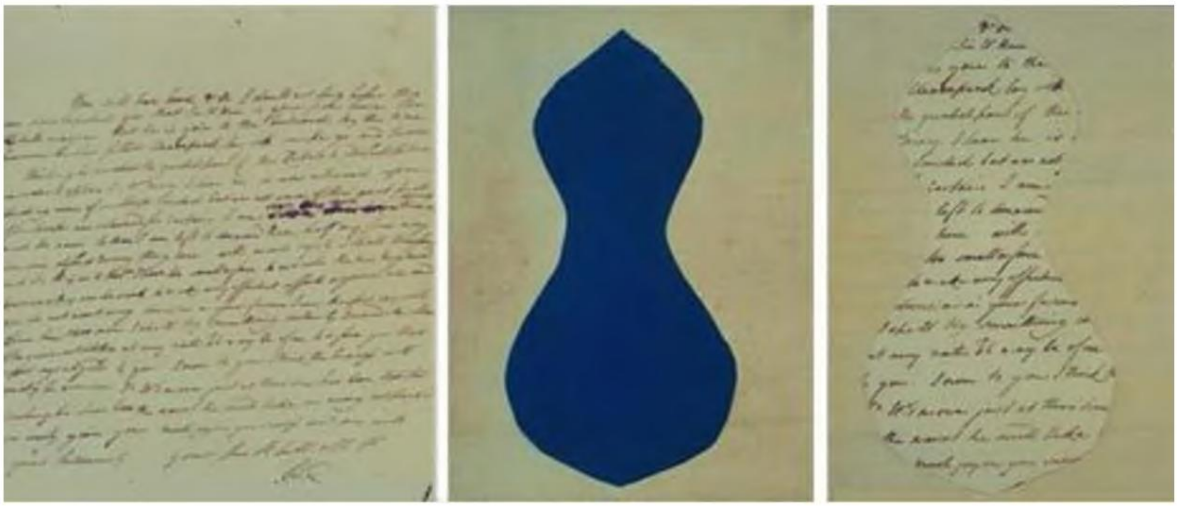
Bir maske veya şekilli, kesik bir şablon aracılığıyla okunması gerektiği için, yazar gizli mesajın etrafında bir tuzak mesaj oluşturmak zorunda kaldı. İngilizlerin maske harflerini kullanırken attıkları bir diğer gerekli adım da mektubu maskeden farklı bir yoldan göndermek oldu.

Hem mektup hem de maske için ayrı kuryeler olabilirdi. Maskenin ve mektubun farklı yollardan gitmesi zorunluydu, böylece mektup ele geçirilirse, sadece genel gerçekleri belirten veya iyi haberleri abartan masum bir mektup olurdu.

Clements Kütüphanesi, Henry Clinton'ın John Burgoyne'a gönderdiği maskeli mektuplardan birini korumayı başardı. Her şeyi kolaylaştırmak için, Clinton'un maskesiz okunduğunda anlamlı bir mektup oluşturmak için kelime ve cümleler eklemeden önce gizli mesajı yazmış olması muhtemeldir. Mektubun içeriği esas olarak Burgoyne'a askeri başarılarını hiçbir şeyi açıklığa kavuşturmadan bilgilendirmekti.

Maskenin altına yerleştirildiğinde, tamamen farklı bir içerik ortaya çıkaran gerçek mesajı ortaya çıktı. Gerçek harfler Clements Kütüphanesi'nde korunmuştur.

Machine Translated by Google



(Clements Kütüphanesi koleksiyonlarından)

Maske mektubuna eklenen büyük isimlere ve tarihe rağmen, bugün hala herkesin yapabileceği gizli bir yazma tekniğidir. İşte nasıl:

Malzemeler

Boş kağıt

Karton/kağıt (yazdırılmışsa sorun yoktur) Kalem

Zarf (isteğe bağlı)

prosedür

Karton üzerine seçtiğiniz maske şeklini kesin.

Maskeyi boş kağıdın üzerine yerleştirin.

Gizli mesajınızı maskenin içine yazın. Maskeyi çıkarın ve okunabilir olduğundan emin olun.

Gizli mesajınızı gizlemek için kağıdı kelimeler veya cümlelerle doldurun. (Not: İçerik masum olmalı ve gizli mesajınızı vermemelidir.)

Mektubu zarfa koyun ve alıcınıza adresleyin.

Mektubunuzu gönderin!

Machine Translated by Google

1700'lerde ve 1800'lerde casusluk, farklı yöntemlerin başarılı olması için büyük miktarda beceri ve bilimsel bilgi gerektiriyordu. Kaynaklar sınırlıydı ve bilgiyi taşımanın ve iletmenin etkili yollarını yaratmak için ellerindeki her şeyi kullanmak zorundaydılar. Mesajı taşımak için güçlü bir irade ve kararlılık gerekliydi.

Bugün, ileri teknolojiye ve daha da fazla bilgiye erişimimiz var. Geçmişte, tannik asit ile görünmez mürekkep yaratıldı. Şimdi tek ihtiyacımız olan bir limon ya da bir karton süt ve hatta e-postalar bile şifrelenebiliyor.

Paran olduğunda kendini korumak kolaydır. Ama yine, en kötü durumda EMP gibi senaryolar, iletişim o kadar ilkel olacak ve bilgi o kadar güçlü olacak ki, ona sahip olan kişi kral olacak!

Machine Translated by Google

Atalarımız Bıçakları Nasıl Yaptı?

- M. Richard tarafından -

"Keskin bir bıçak, kör olandan daha güvenlidir." -
Bilinmeyen

Bıçak, insanlığın var olduğu günden bu yana insanlığın en önemli araçlarından biri olmuştur. ilk mağara adamı, keskin bir kenar oluşturacak şekilde kırılmış bir taş buldu ve ne kadar yararlı olduğunu keşfetti.

O zamandan beri, daha iyi bir bıçak geliştirmek için sürekli bir çaba içinde sayısız bıçak tasarımı yapılmıştır. Elbette, bıçaklar birçok farklı amaç için kullanıldığından mükemmel bir tasarım yoktur.

Modern bıçaklar, dünyanın dört bir yanındaki fabrikalarda çerez kesici modası haline getiriliyor. Ama içinde eski zamanlarda bıçakların her biri el yapımı birer sanat eseriydi. Bazıları varken 1800'lerde bıçak yapan fabrikalarda, bu bıçakların daha düşük ve yalnızca Kızılderililerle ticaret malları olarak faydalı olduğu düşünülüyordu.

Bıçağına gerçekten güvenen hiç kimse bir fabrika bıçağı istemedi; yetenekli bir demirci veya bıçak ustası tarafından el yapımı olanı istediler.

Günümüzün fabrikada üretilen bıçakları çoğunlukla 1800'lerde var olmayan bir malzeme olan paslanmaz çelikten taşlanmıştır. Taşlama her zaman bıçak yapımının gerekli bir parçası olsa da, eski zamanlarda bıçaklar tam olarak öğütme ile değil, dövme ile şekillendiriliyordu.

Machine Translated by Google

Bıçak Boşluğu Dövme

Herhangi bir bıçağın başlangıcı, boşluğu yüksek karbonlu çelikten yapmaktı. Daha sert oldukları ve daha iyi bir kenar tutacakları için yüksek karbonlu çelikler kullanıldı. Çelik üretimi günümüzün son derece bilimsel durumuna göre gelişmemişti ve bazı bıçak üreticileri aslında kendi çeliklerini dökeceklerdi; ancak çoğunluk, günün ticari olarak mevcut çeliklerini kullandı.

Şam çelik bıçakları, belki de Şam dışında yaygın değildi. Şam çeliği ile diğer bıçak çeliği arasındaki temel fark, gerçek Şam çeliğinin birbirine kaynaklanmış birden fazla çelik türü kullanmasıdır, böylece bıçak bu çeliklerin özelliklerinin bir kombinasyonunu içerir. Bu nedenle, iyi bir kenar sağlamak için yüksek karbonlu bir çeliğe sahip olabilir, bıçağın kolay kırılmaması için daha esnek bir çeliğe kaynak yapabilirsiniz.

Demirciler, özellikle malzeme sevkiyatlarının o kadar güvenilir olmayabileceği Batı'da, malzemeleri yeniden kullanma eğilimindeydiler. Bıçak yapmak için favori bir malzeme mattı, kullanılan nalbant raspaları (at nalı raspaları). Çoğu demirci, topluluğun atlarını nallamaktan sıkıcı hale gelen düzenli bir tedarik kaynağına sahipti.

Farrier'in raspaları, iyi bir bıçak bıçağı yapacak çok yüksek karbonlu çelikten yapıldıkları için bugün bıçak yapmak için hala popüler bir boşluktur. Ayrıca diğer eğe ve törpülerden daha büyüktürler, bu da onlardan daha büyük bıçaklar yapmayı mümkün kılar.

Bıçağı Dövmek

Bıçak üreticisi, yeni bir çelik parçasıyla mı yoksa bir törpüyle mi başladığına bakılmaksızın bıçağın şeklini çelikten kesmezdi; daha ziyade, boşluk demircinin demirhanesinde ısıtıldı ve daha sonra çekiç ve örs ile şekillendirildi.

Machine Translated by Google

Bir bıçağın ucu, daraltmak için çelik kütüğün kenarlarına dövülmesiyle oluşturulmuştur. Bu, işlenmemiş parçanın kalınlaşmasına neden olur, bu nedenle kenarların çekiçlenmesi, işlenmemiş parçanın tekrar inceltmek için kenarlarının çekiçlenmesiyle birleştirilmelidir.

Metali şekillendirirken germe işlemine "çizim" denir.

metal. Bir çelik parçasının şeklini, kalınlığını ve genişliğini değiştirmek için demircinin standart yöntemidir.

Bıçağın genel şekli belirlendikten sonra, demirci bıçağı sivriltmeye geçecekti. Bir kez daha, bu, metalin çekilmesi ve inceltilmesiyle başarıldı. Bu işlem sırasında bıçağın sivriliğini tutarlı tutmak için çok fazla beceri gerekiyordu. Öyle olsa bile, çoğu bıçağın, sadece üretim tekniğindeki farklılıktan dolayı, şapkanın konik ile birleştiği yan tarafta o kadar temiz bir çizgi yoktu.

Bıçağın son sivrilmesi taşlama için bırakıldı. Bu noktada demircinin tek yapmaya çalıştığı bıçağı boş yapmaktı. Kenar genellikle yaklaşık 3/32 "ila 1/8" kalınlığında bırakılmıştır. Bitmiş bir bıçağa dönüştürmek için çok fazla öğütme gerekli olacaktır.

Tang dövme

Bıçak oluşturulduğunda, demirci sapın ucunu şekillendirmeye yönelirdi.
Bu süre zarfında yapılan tüm bıçaklar tam ağızlı bıçaklardı. Kısmi tang fikri, maliyetleri düşürmenin bir yolu olarak sanayileşmenin bir icadıdır. Sap, bıçağı dengelemek için yapılacağından, önce bıçağı şekillendirmek önemliydi.
Herhangi bir ekstra malzeme, bıçak ucundan ziyade sap ucundan kesilecektir.

Machine Translated by Google

Çoğu bıçağın, günümüz bıçaklarına kıyasla oldukça basit kulpları vardı. Parmak tutacakları oluşturmak için sapı gevşetme fikri bıçak yapımı tarihinde nispeten yenidir.
Eski bıçakların genellikle düz ve yuvarlak uçlu kulpları vardı. Bazıları, kavramayı korumaya yardımcı olmak için merkezde eğilmiş veya daha geniş bir popoya sahip tutamaçlara sahip olabilir.

Bıçak bıçağı dövme işleminde çekilmiş olduğundan, muhtemelen sapın dövülmemiş boşluğundan daha geniş olacaktır.

Bununla birlikte, çok geniş bir bıçak için, demirci bıçağın derinliğini esasen bıçağın ucunun oluşturulduğu şekilde azaltabilir, çeliği istenen şekle getirmek için kenarları ve yanları sırayla çekiçleyebilir. Dövüş bıçakları veya kın bıçakları için (ki bunlar aynı zamanda dövüş için de kullanılabilir), sapın ucu, bir kabzanın dayanması için bıçak ve sap arasında bir adım bırakacak şekilde dövüldü.

Son olarak, bıçak ve sap tamamen oluşturulduktan sonra, sapın ucu bıçağın tasarımı için doğru uzunlukta kesilir ve uç yuvarlatılır.

Bıçağı Taşlamak

Bu noktada, bıçak üreticisinin sadece bir bıçağı boştur. Bıçak ve sivri uç oluşturulmuştur, ancak bıçak keskin değildir. İşlemdeki bir sonraki aşama bıçağın taşlanmasıdır.
1800'lerde bu, ayakla çalışan bir taşlama çarkında yapıldı; Orta Çağ'da, keskinleştirmek için bıçağı bir kayaya öğütmek zorunda kaldılar. Taşlamanın başlangıcında kenarın kabaca 1/8" kalınlığında olduğu göz önüne alındığında, taşlama işlemi çok sabır gerektiren uzun bir işlemdi.

Bıçağı taşlamanın ilk adımı, her zaman hem bıçak hem de sivri uç için işlenmemiş parçanın profilindeki tutarsızlıkları düzeltmektir. Bıçağın çekiçlenmesi, kenarda taşlama ile ortadan kaldırılan hafif bir dalgalanmaya neden olabilir. Örs üzerinde yapılabileceklerin sınırları olduğu için bıçağın son noktası da bu noktada oluşur.

Machine Translated by Google

Profil temizlendiğinde, bıçak üreticisi bıçağın konikliğini taşlamaya geçer. Bıçak üreticileri, bugün deneyimli bıçak üreticilerinin yaptığı gibi, bıçak yukarı bakacak şekilde taşlamalarını serbest elleriyle yaptılar. Bir bıçağın ortalama koniklik açısının 7 ile 15 derece arasında olduğu göz önüne alındığında, bu açıyı serbest bırakmak en hafif tabiriyle zorlayıcıdır. Bazı bıçak üreticileri, tutarlılığı sağlamak için açılı bir blok kesim kullandı, ancak bu, deneyimli bıçak üreticileri için değil, yeni başlayanlar için daha fazla bir teknikti.

Bıçağın taşlanması, her seferinde bıçağın yalnızca bir parçası üzerinde çalışmak yerine, bıçağın tüm uzunluğu boyunca uzun vuruşlarla gerçekleştirilir. Taşlama çarkındaki uzun vuruşlar, bıçak şeklini ve kenarını tutarlı tutmaya yardımcı olur. Her birkaç vuruşta bir, diğer tarafın topraklanmasına izin vermek için bıçak çevrilir. Bu şekilde, bıçak, kenar bıçağın tam ortasından aşağıya inecek şekilde tutulur.

Bıçak bu aşamada tam olarak keskinleştirilmemiştir, ancak bıçak ince bir kenara kadar taşlanmıştır. Bir bıçağın gerçek kesici kenarı, bıçak çok daha keskin bir açı yapsa da, genellikle 20 ila 30 derecedir. Son bileme, en son adım olarak bir bileme taşı üzerinde elle yapılır.

Bıçağın Sertleştirilmesi

Bitmiş bıçağın kullanılabilir hale gelmesi için sertleştirilmesi ve temperlenmesi gerekir. Dövme sırasında metalin tekrar tekrar ısıtılması ve soğutulması, metalin tavlanmasına neden olur. Bu, çalışmayı ve bükülmeyi kolaylaştırır, ancak keskin tutulması gereken bir bıçak için iyi değildir.

Temperlemeden önce, uçta perçin delikleri açılır. Çoğu bıçağın sapında iki perçin vardır, ancak daha fazlasını içeren örnekler bulmak mümkündür. Perçinler, sapın kenarlarını sapa kadar tutacaktır. Delik delme yeteneğine sahip olmayan bıçak üreticileri için (tüm demircilerin yapmadığı), delikler bir zımba ile açılabilir.

Machine Translated by Google

Bıçağı sertleştirme işlemi, onu ısıtmaktan ve ardından yağda söndürmekten ibarettir. Bu, yağ sıcak olduğunda daha iyi çalışır; bu, ek bir çelik parçasını demirhanede ısıtarak ve ardından ısıtmak için yağ banyosundan geçirerek kolayca gerçekleştirilir.

Yatay bir yağ banyosu, bıçak bıçaklarını sertleştirmek için dikey olandan daha iyi çalışır. Bununla kastettiğim, bıçağın dikey yerine yatay olarak yerleştirilmesine izin veren bir banyo. Bıçağı sanki yağı saplıyormuş gibi dikey olarak yerleştirmek, bıçağın eğrilmesine neden olabilecek düzensiz soğutmaya neden olabilir.

Bıçak, bir mıknatısın artık ona yapışmayacağı bir sıcaklığa ulaşana kadar demirhanede ısıtılır. Deneyimli bıçak üreticileri, bu sıcaklığa ne zaman ulaştığını görsel olarak anlayabilir, ancak mıknatıs, bıçağın sıcaklığı için iyi bir kontroldür.

Bıçağın, bıçağın kesici kenarının maksimuma ulaştığı kömürlerde olacak şekilde ateşe oturması alışılmadık bir durum değildir.

Machine Translated by Google

ısı, bıçağın arkası ve tang kömürde değilken. Bu, bıçağın kırılgan olmaması için bıçağın bu kısımlarının daha yumuşak kalmasını sağlar.

Düzgün bir şekilde ısıtıldığında, bıçak ağzı parlak kırmızı renkte parlayacaktır, ancak sırt ve sivri uç olmayacaktır. Bıçak yağ banyosuna yavaşça ve eşit bir şekilde, kenarı önce konur.
Tüm bıçak yağ banyosuna girmelidir, ancak en önemli kısım bıçak kenarıdır. Petrol tipik olarak alev alır, bu nedenle o yangını söndürmek için bir araca sahip olmak gerekir.

Bıçak ateşten alındığında her tarafında pul olur. Bu, bir dosya ile kolayca temizlenir. Aynı zamanda kırılgandır, bu nedenle daha az kırılgan hale getirmek için temperlenmesi gerekir.
Bu, ikinci bir ısıtma gerektirir, ancak çok daha düşük bir sıcaklığa.

Metal yaklaşık 1500 dereceye ısıtıldı ve sertleşmesi için yağa su verildi; şimdi yaklaşık iki saat boyunca yaklaşık 400 dereceye ısıtılıyor ve temperlenmesi için havanın soğumasına izin veriliyor. Kullanılan gerçek sıcaklık, bıçak için kullanılan çeliğin tipine bağlı olacaktır.

Sapı Yapmak

Bıçak sapları için yüzyıllar boyunca birçok farklı malzeme kullanılmıştır.
En basit sap, sapı deri ile sararak oluşturulur, ancak ahşap en yaygın olanıdır. Kulplar boynuz, kemik, taş ve hatta hayvanların korunmuş ayaklarından da yapılabilir.

Bıçağın bir kabzası olacaksa, bıçak üreticisi onu genellikle pirinçten (1/8" ila 1/4" kalınlığında) kalın sacdan kesecektir. Yumuşak bir metal olarak, pirinç, bir bıçak kabzası için iyi çalışır, çünkü rakibin bıçağı, engelleme sırasında içine yapışabilir ve bıçak kullanana, bıçağı rakibinin elinden çekmeyi denemesi ve çekmesi için bir fırsat verir.

Ahşap kulplar, genellikle aynı ince ahşap parçasından iki tarafın kaba kesilmesiyle yapılır. Bıçak sapı, sap parçalarını kesmek ve delikleri delmek için bir model olarak kullanılır. Bir kez kaba şekillendirildiklerinde,

Machine Translated by Google

sapa perçinlerle tutturulmuştur (genellikle pirinç). Sapın son şekli öğütücüde tekrar yapılır ve sap ele rahat oturacak şekilde şekillendirilir.

Herhangi bir bıçak yapmanın son adımı, üzerine bir bileme taşı ile kenar koymaktır. Bıçak yapımcıları, kağıdın kenarından herhangi bir yanal hareket olmaksızın itilerek kağıdı kesebilecek bir kenar ideali ararlar. Bu gerçekten keskin bir bıçak.

Kendi Bıçağınızı Nasıl Yapabilirsiniz?

Çoğumuzun arka bahçemizde bir demirci dükkânı yok ya da varsa nasıl çalışacağımızı bile bilmiyoruz, bu yüzden bıçak yapma yeteneğimiz sınırlı.
Ancak, bir öğütücünüz veya sabit bantlı zımpara makineniz varsa, bıçakları taşlayarak yine de bıçak yapabilirsiniz. Bant zımpara makinesi aslında daha iyi çalışır ve çoğu modern bıçak üreticisinin tercih ettiği araçtır.

Bıçak yapan insanlar düzenli olarak oldukça sofistike bantlı zımpara makineleri kullanırken, bıçak yapmak için yüksek kaliteli bir bant zımparaya ihtiyacınız yoktur. Harbour Freight'tan aldığım 1" x 30" bantlı zımpara makinem var. Bu muhtemelen piyasadaki en ucuz bantlı zımparadır, ancak üzerinde başarılı bir şekilde bıçak yapabildim. Dar kayış aslında geniş bir kayıştan daha iyi çalışır ve profesyoneller tarafından kullanılan iki inç genişliğindeki kayışlara daha çok benzer.

Başlamak için çeliğiniz için eski bir dosya kullanın. Aşağıda gösterilen bıçak, oturduğum eski bir düz dosyadan yapıldı. İlk adım, bıçağın şeklini bıçağın üzerine çizmektir. Bu durumda, küçük bir damla uçlu bıçak yapıyorum. Bitmiş bıçak 3/4" genişliğinde ve yaklaşık 4" uzunluğunda olacaktır.

Machine Translated by Google

Bu profil daha sonra çizilen çizgilerin dışındaki tüm malzeme kaldırılarak bir öğütücü üzerinde yapılır. Kenarlar bıçağın yüzüne 90 derece olacak şekilde taşlamaya dikkat edin.

Sıcak metal üzerinde parmaklarınızı yakmamak için yalıtımlı deri eldivenler (kaynak eldivenleri gibi) giymeniz veya bıçağı pense ile boş tutmanız gerekecektir.

Profil sizin memnuniyetinize göre şekillendirildikten sonra, konikliği bıçağa yerleştirmeye geçmenin zamanı geldi. Bu, bıçağı boş tutmak ve açıyı korumak için bir blok kullanarak bantlı zımparada en kolay şekilde gerçekleştirilir.

Bir sonraki fotoğrafta bıçağı bloğa çift taraflı maskeleme bandı ile yapıştırdım. Blok üzerindeki koniklik beş derecedir ve masa testeremde kesilir.

Fotoğraftan da görebileceğiniz gibi, taşlama sırasında kayış boyunca uzun vuruşlar kullanırsanız, bıçak üzerinde temiz bir çizgiyi korumak oldukça kolaydır. Bant zımparayı terk etmeden ve kenarı bir bileme taşında bitirmeden önce bu bıçağı kenarda yaklaşık 1/32" kalınlığa kadar indirdim.

Bıçağı taşlama sırasında soğuk tutabilirseniz, yeniden sertleştirmeniz ve temperlemeniz gerekmeyebilir. Taşlama darbeleri arasında soğuk suya daldırmak bu konuda yardımcı olabilir. Ancak, bıçağınız bir kez bile kızarırsa, öfkesini kaybetmiş olacaktır. Bu, elbette, bu noktada gerçekleşmesi daha olasıdır.

Machine Translated by Google

başka herhangi bir yer. Bıçağın aşırı ısındığının açık bir göstergesi, metalin maviye dönmesi olacaktır.

Bıçağınızı sertleştirmeniz gerekiyorsa, küçük bir tesisatçı torcu ve MAPP gazı ile aynı türde sertleştirmeyi gerçekleştirebilirsiniz. Çeliği kırmızıya çevirecek kadar ısınmayacağından propanla denemeyin.

Projenin geri kalanı için, işleri eski zamanlarda yaptıklarıyla temelde aynı şekilde yapabilirsiniz. Bir bıçağı bileme taşına bilemek çok fazla değişmedi ve sap yapma yöntemleri de değişmedi. O zamana göre daha karmaşık bir sap şekli yapmaya karar verebilirsiniz, ancak onu öğüttüğünüz için bu pek sorun olmaz.

Yeni bıçağınızı göstermek için kendinize güzel bir kılıf yapmayı unutmayın. Kılıf sadece ev yapımı bıçağınızı yanınızda taşımanıza izin vermekle kalmaz, aynı zamanda bıçağı yanlışlıkla hasar görmekten korur.

Machine Translated by Google

Nasıl Kuzey Kaliforniya Yerlisi

Amerikalılar Yarılarını İnşa Ediyor

Yeraltı Yuvası

- Erik Bainbridge tarafından -

"Nuh Gemiyi inşa ettiğinde yağmur yağmıyordu."

- Howard Ruff

Çoğu insan Kızılderili yaşamını eski zamanlardaki gibi düşündüğünde günlerde, genellikle tipis'te yaşayan ve savaşçı bir geleneğe sahip göçebe bir kabileyi düşünürler. Ancak, bu her zaman doğru olmayan bir klişedir. Kuzey Amerika'da çok çeşitli yaşam biçimlerine sahip çok çeşitli Kızılderili kültürleri ve dilleri vardı.

Bugünün San Francisco'sunun hemen kuzeyindeki Kaliforniya kıyılarında yaşayan Yerli Amerikalılar, bu klişeden daha farklı olamazdı. Tule sazları veya sekoya kabuğu gibi malzemelerden yapılmış evlerde ahır köylerinde yaşayan her köy, kendi topraklarında yaşıyordu. Savaşçı geleneği ya da savaşçı sınıfı yoktu. Göçmen olmalarına gerek yoktu. Kuraklık yılları dışında genellikle yiyecek boldu.

Kıyı sularında yumurtlayan somon, geyik ve diğer av hayvanları boldu ve yıl boyunca akarsular su sağlıyordu. Avrupalılar 18. yüzyılın sonlarında gelmeden önce, orada yaşam binlerce yıldır istikrarlıydı.

Avrupalıların Kaliforniya'yı ilk kez kolonileştirmesinden ve bu bölgedeki tipik bir köyü ziyaret etmeden önce geçmişe yolculuk yapabilseydiniz, muhtemelen iki veya daha fazla tepe fark ederdiniz.

Machine Translated by Google

köyde. Bazı köylerde oval olabilseler de, tepeler genellikle mükemmel bir şekilde yuvarlaktır. Tepelerden duman çıktığını görebilirsiniz. Biraz daha yaklaşırsanız, dumanın tepedeki bir delikten geldiğini ve her tepenin en az bir girişi olduğunu görürdünüz.

Tepeler insan yapımıydı. Daha küçük tepe(ler) bir veya daha fazla terhane olacaktır ve büyük tepe köyün tophanesi olacaktır. Hepsi yarı yeraltındaydı ve toprağa bir delik kazılarak, üzerine bir çatı yapılarak ve çatı toprakla kaplanarak yapılmıştır. Yuvarlak ev, ortak bir salon, bir dans evi ve bir tören evi olarak hizmet etti. Kesin kullanımlar bölgesel olarak değişebilir.

19. ve 20. yüzyılın başlarında inşaat değişti. Bazı durumlarda, toprak çatı sarsıntılarla değiştirildi. Çoğu durumda, yuvarlak ev inşaatı tamamen yer üstünde olacak şekilde gelişti, bugün çoğu yuvarlak ev bu şekilde inşa ediliyor. Eski yarı yeraltı yuvarlak evlerinin mimarisine dair pek fazla açıklama yok; en kullanışlılarından biri Miwok Maddi Kültürü: Yosemite Bölgesinin Hint Yaşamı
SA Barrett ve EW Gifford tarafından. Bu bölüm, bu kitaptaki bilgilere ve geleneksel şekilde inşa edilmiş modern bir yarı yeraltı yuvarlak evini yeniden inşa etme ve sürdürme konusundaki kendi deneyimime dayanmaktadır.

Bir başka mükemmel bilgi kaynağı, fincan Hart Merriam'ın Kaliforniya Kızılderili Kabileleri Üzerine Etnografik Notları'dır . Merriam'ın tarif ettiği yuvarlak evlerin çoğu, 19. yüzyılın sonlarında Kaliforniya'nın bir eyalet haline gelmesinden ve insanlar şimdi yeni eyalete akın eden Amerikalıların modern yapı malzemelerini ve araçlarını kullanmaya başladıktan sonra ortaya çıkan yer üstü stilleridir.

Orijinal yarı yeraltı yuvarlak evlerinin hiçbiri hayatta kalmadı. Ahşap yeraltında hızla çürür, bu nedenle bir yuvarlak ev en fazla birkaç on yıl sürer. Belki de bu nedenle, bazı köylerde muhtar öldükten sonra lojmanı yakma ve yerine yenisini yapma geleneği vardı. Ancak, çağdaş rekreasyonlar var.

Machine Translated by Google

Biri, California, Jackson yakınlarındaki Chaw'se Indian Grinding Rock Eyaleti Tarihi Parkı'nda, diğeri Yosemite Ulusal Parkı'ndaki Ahwahnee'nin Hint köyünde ve üçüncüsü, Sahil Miwok köyü Kule Loklo ("Ayı Vadisi") kopyasında. Kaliforniya'nın Point Reyes Ulusal Deniz Kıyısında. Üçü de eyalet veya federal parklardadır, ancak Kaliforniya yerlileri tarafından geleneksel şekillerde kullanılır.

bunda [60] 1970'lerde bir grup eğitimci ve arkeolog tarafından yaratıldı.
Marin County'de, Miwok Marin Arkeolojik Koruma Alanı'nı (MAPOM) kurdu ve Ulusal Park Servisi ile ortak bir Sahil Miwok Hint köyü inşa etmek için ortaklık kurdu.

1970'lerin orijinal yuvarlak evi artık ayakta değil, ancak 1992'de inşa edilen yedeği ziyaret edebilirsiniz.

Döner ev geleneksel olarak kilitli tutulur, ancak Kule Loklo'nun genellikle Temmuz ayının üçüncü Cumartesi günü düzenlenen yıllık Büyük Zamanı sırasında, yüksek bir defne ağacının altındaki dans çemberinde geleneksel Porno Hint dansını da izleyebileceğiniz iç mekanı görebilirsiniz. dışarıda. Park ayrıca sağlar

[60] Kule Loklo cezaevi girişi - fotoğraf Erik Gordon Bainbridge

Machine Translated by Google

yetişkinler için rehberli Kule Loklo turları ve okul çocukları için eğitim programları. Tamamlanan yuvarlak evin içinde fotoğraf çekilmesine izin verilmez. Kule Loklo'daki lojmandan çok daha küçük ama benzer bir yapıya sahip olan terhanenin içinin fotoğrafı aşağıdadır.[61]

Yarı Yeraltı Yuvarlak Evinin İnşası

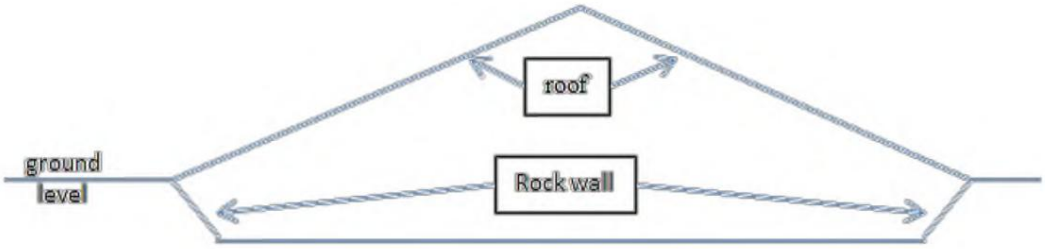
Bir yuvarlak ev inşa etmenin ilk adımı, zemini olacak çukuru kazmaktır.

Bu, bugün bile zor bir iştir, emek yoğun bir iştir, ancak küreklerin veya metal aletlerin olmadığı ve tüm kazma işlemlerinin ateşte sertleştirilmiş kazma çubukları ve deniz kulağı kabukları kullanılarak yapılması gerektiği günlerde daha da zordu.

Kule Loklo'daki orijinal döner ev 1970'lerde kendini işine adamış gönüllüler tarafından bu şekilde inşa edildi, ancak şu anki yuvarlak evdeki çoğu çalışma modern araçlar kullanılarak yapıldı.

[61] Kule Loklo Sweathouse'un iç mekanı - fotoğraf Erik Gordon Bainbridge

Machine Translated by Google



Çukur kazıldığında, zeminin zemin seviyesinden daha küçük olması için kenarlar incelir.

Geleneksel yuvarlak evlerin çapı yaklaşık 30 fit ila yaklaşık 60 fit arasında değişiyordu. Barrett, Yosemite bölgesinde, yuvarlak ev için kazılacak çukurun çapının, yerde baştan ayağa yatan dört adam tarafından ölçüldüğünü ve bunun yaklaşık 44 fit olduğunu tahmin ettiğini belirtiyor.

Kule Loklo'da, yuvarlak ev 40 metrelik bir taban çapına sahiptir. Döner evin duvarları yerin altındadır ve içe doğru incelir ve üzerlerine taş döşenir.

Döner evin zemini topraktır. Merriam, geleneksel olarak bazı köylerin meşe palamudu ununu -ve daha sonra bazen buğday ununu- ıslak toprağa karıştırarak kuruduğunda sert yüzey. Bu, insanlar dans ederken havaya savrulan tozu azalttı.

Destek Direkleri

Döner evi destekleyen direkleri seçmek en zorlu görevdir. Elbette sağlam ve ideal olarak bir wye (doğal olarak çatallı) olmaları gerekir. Bir yıldız değilse, o zaman üst uç, çapraz kirişleri desteklemek için çentiklenmiş olacaktır. Onlarca yıl boyunca yuvarlak evi destekleyecekler. Doğru olanları bulmak çok önemlidir, ancak onları bulmak göz korkutucu olabilir ve eski günlerde onları köye geri götürmek zayıfların işi değildi.

Machine Translated by Google

Barrett, çatıyı destekleyen iki set direk olduğunu bildiriyor: içte dört kalın direk seti ve dışta sekiz daha ince direk seti. Kule Loklo'da on iki dış direk var.

Barrett, dört iç direği meşe, bir ayak çapında, bir insanın uzanabileceği uzunlukla ayrılmış ve iki ayak derinliğinde bir deliğe batmış olarak tanımlar. Bu, içteki dört direğin 9,5 fit aralıklı olması dışında Kule Loklo'ya benzer. Barrett dış kutuplar arasındaki mesafeyi vermiyor; Kule Loklo'da aralarında yaklaşık iki metre var.

Barrett'ın tarif ettiği tophanede, iki arka orta direk özeldi. Geleneksel tıpla tedavi edildiler ve sadece dansçıların yanlarına gelmesine izin verildi. Bu yuvarlak evde merkez direk yok.

Kule Loklo hapishanesi farklı. Büyük bir orta direğe sahiptir, ancak çoğu ziyaretçinin düşündüğünün aksine işlevi çatıyı desteklemek değildir. Rolü, Barrett'ın tanımladığı arka direklere benzer şekilde törenseldir.

Çatı Yapımı

Direkler dikildikten sonraki adım, yatay direkleri yerine koymaktır. Bunlar yuvarlak evin tavanını oluşturur ve zemin seviyesinden merkeze kadar uzanır. Barrett, çaplarının üç ila beş inç olduğunu ve karahindiba veya söğütten yapıldığını bildirdi. Kule Loklo'da onlar Douglas köknar. Gönüllülerden oluşan büyük bir ekip, çekme bıçaklarını kullanarak[62] onların kabuklarını soymak için yaklaşık bir yıl harcadı.

Direkler yerleştirildikten sonra, yağmurun sızmasını engellemek için toprakla kaplanmadan önce koruyucu malzeme eklenmelidir. Eskiden bu katman için fırça kullanılırdı. Barrett, bunun için dört kat fırçanın kullanıldığı bir yuvayı anlatıyor.

[62] Graton Rancheria ve Park'ın Federe Kızılderilileri, Kule Loklo için Douglas köknar direklerinden ağaç kabuğu soyuyorlar yuvarlak ev çatısı - fotoğraf Erik Gordon Bainbridge

.

Machine Translated by Google

Alttaki iki katman, birbirine 90 derecelik açılarla söğüt dallarıydı. Üçüncü katman, sıkıca paketlenmiş dallardan oluşuyordu ve son olarak, ya kazıcı ya da batı çam iğnelerinden oluşan bir katman eklendi (Barrett, şeker çamı iğnelerinden asla kaçınılmadığını belirtir).

En üst katman topraktı ve derinliği dört ila beş inç idi. Tüm katmanlar eklendikten sonra toplam çatı kalınlığı bir buçuk ila iki fit arasındaydı.

Kule Loklo'da, suyu engellemek için birkaç kat muşamba ve kemirgenlerin kazmasını engellemek için bir tel örgü tabakası, fırça ve çam iğnelerinin yerini aldı. Çatıdaki toprak yaklaşık üç ila beş inç kalınlığındadır. Ancak tam olarak başarılı olamamıştır.

Döner ev aslen 1992'de inşa edildi ve çatı 2005'te tamamen yeniden inşa edildi, her ikisinde de Douglas köknar çatı direklerini korumak için birkaç kat branda kullanıldı.
Buna rağmen, 1990'ların sonlarında bazı brandaların değiştirilmesi gerekiyordu ve muşamba hala yoğun yağmurlarda brandalara rağmen sızdırıyor.

Machine Translated by Google

Direklerin ve tüm çatı direklerinin montajından önce kabuklarının soyulması önemlidir; kabuğunu açık bırakmak böcekleri davet eder ve kullanım ömrünü önemli ölçüde kısaltır.

Döner Daire Girişi

Yuvarlak ev girişi için farklı stiller var. Bana çok eski günlerde, bugün düşündüğümüz gibi birçok yuvarlak evin kapıları veya girişleri olmadığı söylendi. Giriş ve çıkış duman deliğinden oldu. Yangın başladıktan sonra, yangın bitene kadar kimse ayrılmadı. Ancak bunların yazılı açıklamalarını görmedim.

Resmi hesapları okuduğum tüm yuvarlak evlerin duman deliği dışında en az bir girişi vardı. Bazı durumlarda, giriş sadece yuvarlak evin çatısındaki bir açıklık ve çevredeki zeminde bir kazı veya çöküntüydü. Kule Loklo gibi birçok durumda, bir giriş holü vardır. Kule Loklo's yaklaşık 24 fit uzunluğunda ve yaklaşık sekiz fit genişliğindedir. Kenarları sekoya kabuğudur. Çatı toprak kaplıdır.

Ateş çukuru

Ateş çukuru için ideal yer, yuvarlak evin merkezidir. Bu, duman deliğinin çatının yüksek noktasında olmasına izin verir, bu da döner evin içinde ne kadar duman biriktiğini azaltır. Okuduğum en geleneksel yuvarlak evlerin merkezinde bir ateş çukuru vardı.

Bununla birlikte, Kule Loklo'daki gibi bazı yuvarlak evlerin, ateş çukurunun başka bir yere yerleştirilmesini gerektiren bir merkez direği vardır. Kule Loklo lojmanında ateş çukuru orta direk ile giriş arasındadır.

Yangın güvenliği nedeniyle duman deliğinin doğrudan ateş çukurunun üzerinde olması gerekir; bununla birlikte, merkezi bir duman deliğinin olmaması, dumanın çatının zirvesinde birikmesine izin verir ve yangın dumana dönerse döner evin hızla dumanla dolmasına neden olur. Buna bir çözüm, duman deliğini merkeze doğru büyütmek ve uzatmak olabilir.

Machine Translated by Google

Kule Loklo cezaevi, doğuya bakan tek bir girişle inşa edildi, ancak inşaatından birkaç yıl sonra, hava akışına yardımcı olmak ve dumanı azaltmak için batı tarafına 28" x 56" açıklık eklendi. Duman azaltma, herhangi bir iç mekan yangınında, özellikle de lojman gibi bacası olmayan bir yapıda bir sorundur. Dumanı en aza indirmek için atabileceğiniz birkaç adım vardır.

En temel şey sadece yüksek kaliteli ahşap kullanmaktır. Meşe ve madrone bunun için en iyisidir, ancak kuru ve terbiyeli olduğundan emin olun. Islak veya yeşil odun daha fazla tüttürecektir. Uygun şekilde terbiye edilmişse, yakacak odun kesitinde küçük çatlaklar görmelisiniz. Düşük kaliteli ahşap kullanmanın risklerinden biri, adım günlüğü almaktır. Bu genellikle içinde çok miktarda reçine bulunan çam kütüğüdür.

Normal bir uzun çamdan daha ağırdır, meşale gibi yanabilir ve siyah duman yayar. Yanlışlıkla bir ateşe atarsanız, yapılacak tek şey onu hemen bir kürekle çıkarmak ve söndürmek. Aksi takdirde, döner ev hızla dumanla dolacaktır.

Bir olaydan birkaç saat önce çok sıcak bir ateş yakmak da dumanı azaltmaya yardımcı olacaktır. Ateşte büyük bir sıcak kömür yığınına ihtiyacınız var. Etkinlik başladıktan sonra yangının boyutunu küçültebilirsiniz. Her olaydan önce ateş çukurunun temizlenmesi de önemlidir. Önceki yangınlardan kalan kül ve cürufunuz varsa, muhtemelen dumanlı bir ateşiniz olacaktır.

Özet

Kuzey Kaliforniya'daki Miwok ve Porno halkının yirminci yüzyıldan önce geleneksel olarak kullandıklarına benzer bir yuvarlak ev inşa etmek, toprak çatılı yarı yeraltı bir yapı olarak çok büyük bir iştir. Bu nedenle bugün çoğu yuvarlak ev, belki bir veya iki aile için daha küçük ölçekte inşa edilmiştir.